

www.GEAppliances.com

GE *Profile* Spacemaker Oven

Owner's Manual

JVM1490

Español

For a Spanish version of this manual, visit our Website at www.GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet www.GEAppliances.com.

Write the model and serial numbers here:

Model # ______________________

Serial # ______________________

You can find them on a label when the door is open.

164D3370P275 *49-40345 06-03 JR*

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, explosion, electric shock, exposure to excessive microwave energy, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) ***Do Not Attempt*** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) ***Do Not Place*** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) ***Do Not Operate*** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent),

(2) hinges and latches (broken or loosened),

(3) door seals and sealing surfaces.

(d) ***The Oven Should Not*** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read and follow the specific precautions in the *PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY* section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the *GROUNDING INSTRUCTIONS* section on page 6.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions.
- This microwave oven is UL listed for installation over electric and gas ranges.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- This over-the-range oven is designed for use over ranges no wider than 36.″ It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. If the power cord is damaged, it must be replaced by General Electric Service or an authorized service agent using a power cord available from General Electric.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:

—Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.

—Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.

—Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

—Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.

—If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

—Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use ***Time Cook*** for additional cooking time.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

- When using the ***Bake*** or ***Fast Bake*** functions, both the outside and inside of the oven will become hot. Always use hot pads to remove containers of food and accessories such as the oven shelf.
- ***Thermometer***—Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave or combination. The metal and mercury in these thermometers could cause ***arcing*** and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not mount this appliance over a sink.
- See door surface cleaning instructions in the *Care and cleaning of the microwave oven* section of this manual.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING!



ARCING

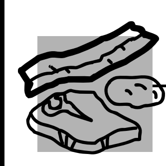
*If you see arcing, press the **CLEAR/OFF** button and correct the problem.*

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- The metal shelf not installed correctly so it touches the microwave wall.
- Metal or foil touching the side of the oven.
- Turntable ring support not installed correctly.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!



FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer "skin" such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- ***SUPERHEATED WATER***

  Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

—Do not overheat the liquid.

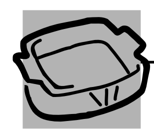
—Stir the liquid both before and halfway through heating it.

—Do not use straight-sided containers with narrow necks.

—After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

—Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the *Care and cleaning of the microwave oven* section for instructions on how to clean the inside of the oven.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Do not operate the oven without the turntable and the turntable support seated and in place. The turntable must be unrestricted so it can rotate.

Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.

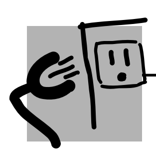
  If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Sometimes the oven floor, turntable and walls can become too hot to touch. Be careful touching the floor, turntable and walls during and after cooking.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Use of the shelf accessory:
  - — Remove the shelf from the oven when not in use.
  - — Use pot holders when handling the shelf and cookware. They may be hot.
  - — Be sure that the shelf is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
  - — Do not cover the shelf or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Do not use your microwave/convection oven to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Do not use paper products when the microwave/convection oven is operated in the ***BAKE*** or ***FAST BAKE*** mode.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- "Boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Use foil only as directed in this manual. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4″ high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1″ away from the sides of the oven.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

  Follow these guidelines:

  1. Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
  2. Do not microwave empty containers.
  3. Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!



GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING: *Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.*

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

Do not use an adapter plug with this appliance.

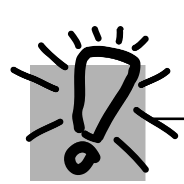
Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see Automatic Fan feature). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Optional kits

Available at extra cost from your GE supplier.

Filler Panel Kits

- ***JX40CT—Bisque***
- ***JX40WH—White***
- ***JX41—Black***

When replacing a 36″ range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3″ wide filler panels.

Filter Kits

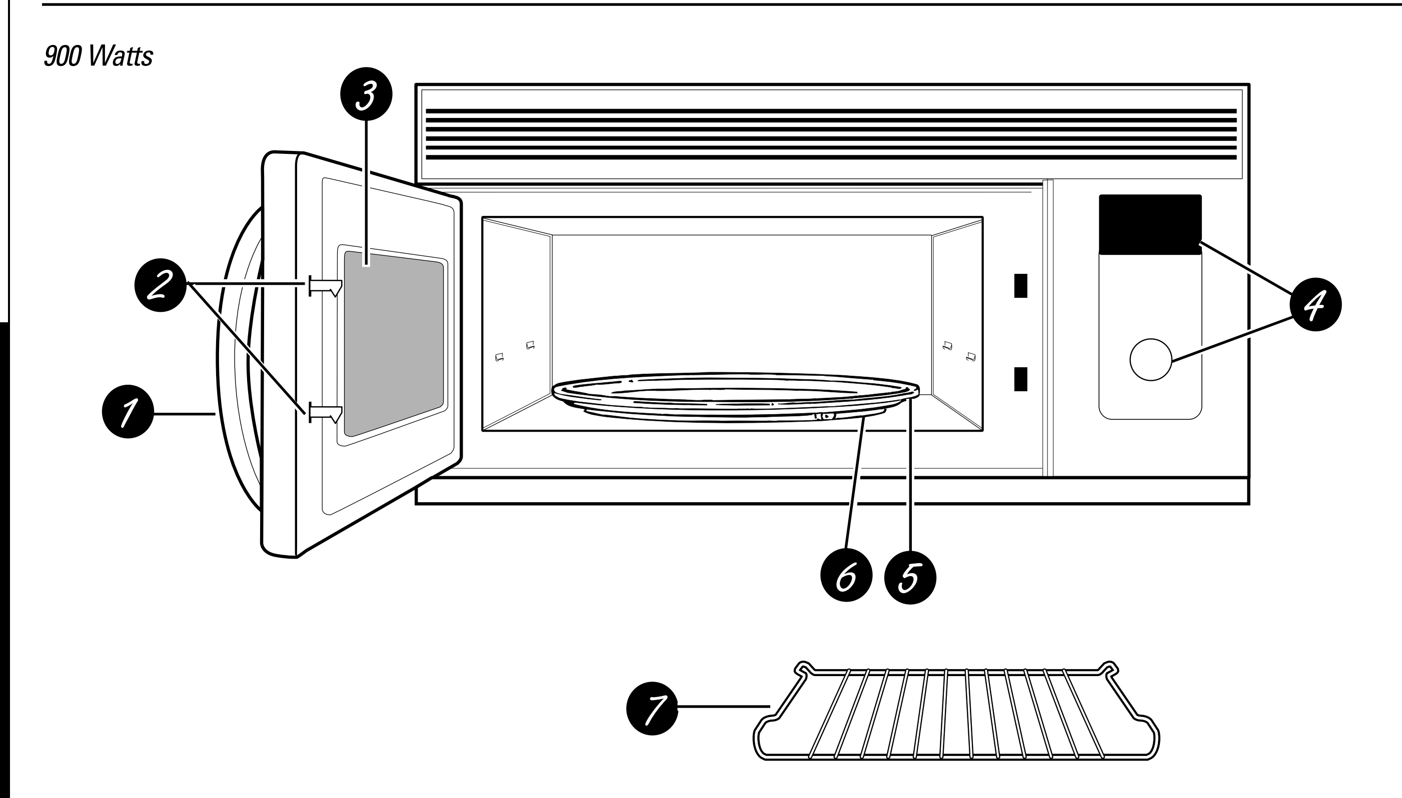
- ***JX81A—Recirculating Charcoal Filter Kit***

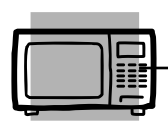
Filter kits are used when the oven cannot be vented to the outside.

About the features of your oven.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

900 Watts





Features of the Oven

1 ***Door Latch Release Handle.***

2 ***Door Latches.***

3 ***Window with Metal Shield.*** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

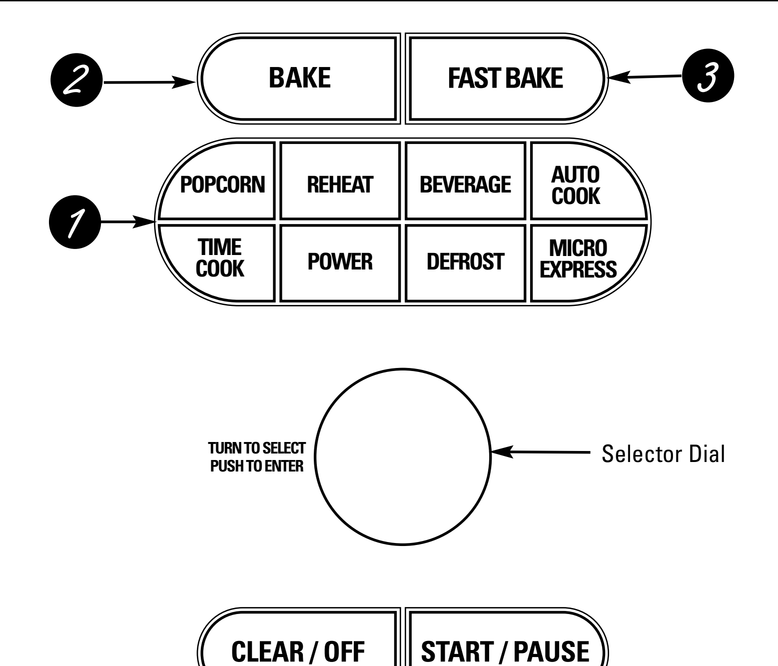
4 ***Control Panel and Selector Dial.***

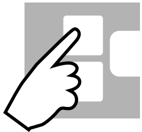
5 ***Removable Turntable.*** Turntable and support ***must*** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.

6 ***Removable Turntable Support.*** The turntable support must be in place when using the oven.

7 ***Shelf.*** Use with ***Bake*** or ***Fast Bake***. (Do not use when microwave cooking.) For best results, use the shelf in its "low" position, hanging down from the shelf supports.

You can cook by Microwave, Baking or Fast Baking.





Cooking Controls

1 Microwave Cooking Time and Auto Features

Press	Turn and push dial to enter
TIME COOK Press once or twice	Amount of cooking time
MICRO EXPRESS cook/Add 30 sec.	Starts immediately!
DEFROST Press once (Time) Press twice (Auto) Press three times (Fast)	 Amount of defrosting time Food weight up to six pounds Food weight up to one pound
POWER level	Power level 1–10

Sensor Features

Press	Turn and push dial to enter	Option
POPCORN Press once (regular) Press twice (snack)	Starts immediately!	more/less time
REHEAT Press once (plate) Press twice (½ to 1 cup) Press three times (1 to 2 cups)	Starts immediately!	more/less time
BEVERAGE	Starts immediately!	
AUTO COOK	Food type 1–7	more/less time



2 Baking

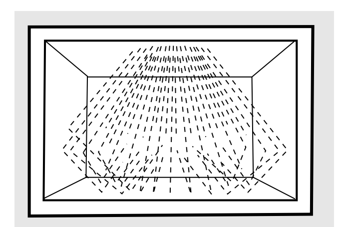
Press	Turn and push dial to enter
BAKE	Oven temperature and cook time

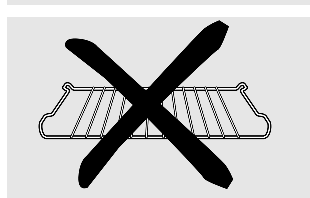


3 Fast Baking

Press	Turn and push dial to enter
FAST BAKE	Oven temperature and cook time

Available cooking options.





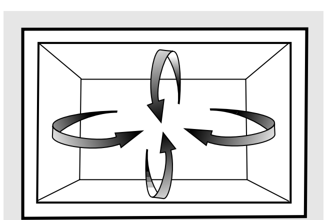
Do not use the shelf when microwave cooking.

Microwave Cooking

Your oven uses microwave energy to cook by a set time or weight, or automatically by sensor.

Sensor microwave works by detecting the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for thorough, fast cooking of food.	Microwave energy.	Heat produced within food by instant energy penetration.	Fast, high efficiency cooking. Oven and surroundings do not get hot. Easy clean-up.





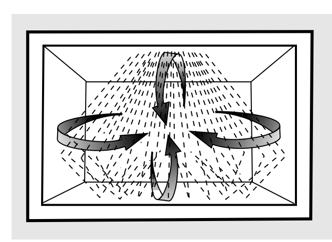
Always use the shelf when baking.

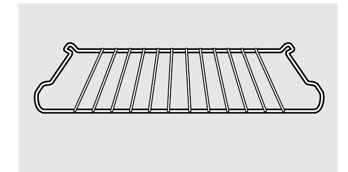
Baking

During baking, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°F. to 450°F. may be programmed. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich moist interiors. This circulation of heated air is called convection.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Hot air circulates around food to produce browned exteriors and seal in juices.	Circulating heated air (Convection).	Heat conducted from outside of food to inside.	Aids in browning and seals in flavor. Cooks some foods faster than regular ovens.





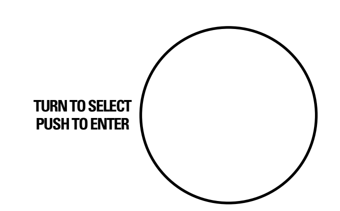
Always use the shelf with Fast Bake.

Fast Baking

Your oven also offers the option of ***Fast Bake***, using microwave energy along with convection cooking. You cook with speed and accuracy, while browning and crisping to perfection.

Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Microwave energy and convection heat combine to cook foods in up to one-half the time of regular ovens, while browning and sealing in juices.	Microwave energy and circulating heated air.	Food heats from instant energy from penetration and heat conducted from outside of food.	Shortened cooking time from microwave energy, plus browning and crisping from convection heat.

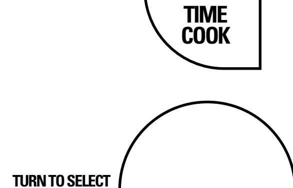
About the time and auto microwave features.



Using the Dial

You can make selections on the oven by turning the dial and pressing it to enter the selection.

Pressing the dial can also be used in place of the ***START/PAUSE*** button for quicker programming of the oven.



Time Cook

Time Cook I

Allows you to microwave for any time between 15 seconds and 95 minutes.

Power level 10 (High) is automatically set, but you may change it for more flexibility.

1. Press the ***TIME COOK*** button.
2. Turn the dial to set the cook time and press the dial to enter.
3. Change power level if you don't want full power. (Press ***POWER.*** Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
4. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start cooking.

You may open the door during ***Time Cook*** to check the food. Close the door and press the dial or ***START/PAUSE*** to resume cooking.

NOTE: *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the* ***POWER*** *button.*

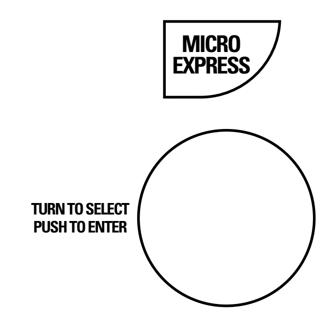
Time Cook II

Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

1. Press the ***TIME COOK*** button.
2. Turn the dial to set the first cook time and press the dial to enter.
3. Change the power level if you don't want full power. (Press ***POWER.*** Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
4. Press the ***TIME COOK*** button again.
5. Turn the dial to set the second cook time and press the dial to enter.
6. Change the power level if you don't want full power. (Press ***POWER.*** Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
7. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start cooking.

At the end of ***Time Cook I, Time Cook II*** counts down.

NOTE: *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the* ***POWER*** *button.*



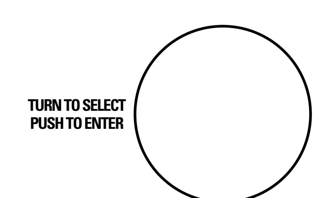
Micro Express Cook

This is a quick way to set and start cooking in 30 second blocks each time the ***MICRO EXPRESS*** *button is pressed. The cook time may be changed by turning the dial at any time during cooking.*

The power level will automatically be set at 10 and the oven will start immediately.

The power level can be changed as time is counting down. Press the ***POWER*** button, turn the dial and press to enter.

About the time and auto microwave features.



Time Defrost

Use ***Time Defrost*** to defrost for a selected length of time.

1. Press the ***DEFROST*** button once.
2. Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
3. Press the ***START/PAUSE*** button to start defrosting.
4. Turn the food over if the oven signals ***TURN FOOD OVER.***

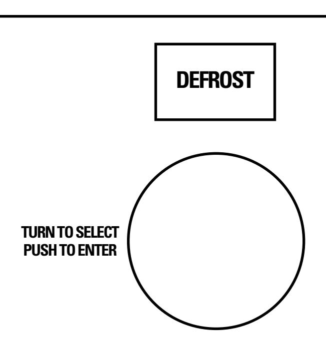
You may change the defrost time at any time during defrosting by turning the dial.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. ***Power level 7*** cuts the total defrosting time in about half; ***power level 10*** cuts the total time to approximately 1/3. However, food will need more frequent attention than usual.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at ***High*** power.

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use ***Auto Defrost.*** Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.



Auto Defrost

Use ***Auto Defrost*** for meat, poultry and fish weighing up to six pounds. Use ***Time Defrost*** for most other frozen foods.

Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.

1. Press the ***DEFROST*** button twice.
2. Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial 1.2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 oz.) Press the dial to enter.
3. Press the ***START/PAUSE*** button to start defrosting.
4. Turn the food over if the oven signals ***TURN FOOD OVER.***

- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Weight of Food in Ounces	*Enter Food Weight (tenths of a pound)*
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

DEFROST

TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER

Fast Defrost

Fast Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to one pound.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.

1 Press the ***DEFROST*** button three times.

2 Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial .5 for .5 pounds (8 oz.) Press the dial to enter.

3 Press the ***START/PAUSE*** button to start defrosting.

4 Turn the food over if the oven signals ***TURN FOOD OVER.***

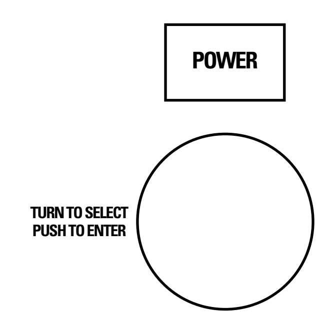
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Weight of Food in Ounces	***Enter Food Weight (tenths of a pound)***
1–2	*.1*
3	*.2*
4–5	*.3*
6–7	*.4*
8	*.5*
9–10	*.6*
11	*.7*
12–13	*.8*
14–15	*.9*

About changing the power level.



The power level may be entered or changed immediately after entering the time for ***Time Cook***, ***Time Defrost*** or ***Express Cook.*** The power level may also be changed during time countdown.

1. First, follow directions for ***Time Cook***, ***Time Defrost*** or ***Express Cook.***
2. Press the ***POWER*** button.
3. Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease the power level. Press the dial to enter.
4. Press the ***START/PAUSE*** button to start cooking.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. ***Power level 7*** is microwave energy 70% of the time. ***Power level 3*** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on ***High (power level 10)*** which gives you 100% power. ***Power level 10*** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to "equalize" or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with ***power level 3***—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

High 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Med-High 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

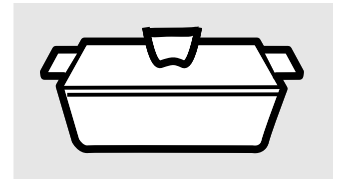
Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

Humidity Sensor

What happens when using the Sensor Features:

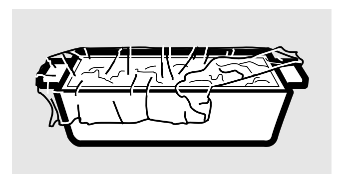
The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use ***Time Cook*** for additional cooking time.



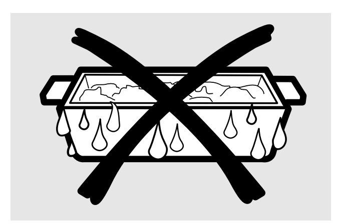
Covered

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.



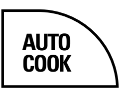
Vented

- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

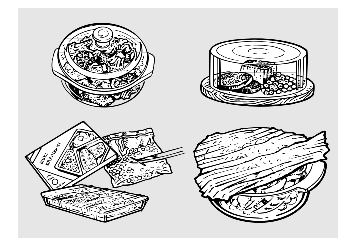
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.



Auto Cook

Because most cooking containers must be covered during ***Auto Cook***, this feature is best with foods that you want to steam or retain moisture.

NOTE: *Use of the metal shelf with* ***Auto Cook*** *is not recommended.*



Recommended Foods

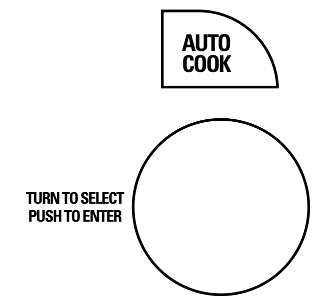
A wide variety of foods including meats, fish and vegetables can be cooked using this feature.



Foods not recommended

Foods that must be cooked uncovered, foods that require constant attention, foods that require addition of ingredients during cooking and foods calling for a dry look or crisp surface after cooking should not be cooked using this feature. It is best to ***Time Cook*** them.

About the sensor microwave features.



NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Auto Cook

1. Place covered food in the oven and close the door. Press the ***AUTO COOK*** button. *SELECT FOOD TYPE* appears in the display.
2. Turn the dial to the desired food type. Press to enter.

See the *Sensor Food Type Guide* below for specific foods and instructions.

The oven starts immediately.

NOTE: If the door was open while the control was being set, close the door and press the ***START/PAUSE*** button to begin cooking.

If food is undercooked after the countdown, use ***Time Cook*** for additional cooking time.

*Do not open the oven door before the countdown time is displayed—steam escaping from the oven can affect cooking performance. If the door is opened, close the door and press **START/PAUSE** immediately.*

If ground meat was selected, the oven may signal you to drain and stir the meat. Open the door, drain the meat and close the door. Press the ***START/PAUSE*** button if necessary to resume cooking.

Cooking Tips

- When oven signals and countdown time is displayed, the door may be opened for stirring, turning or rotating food. To resume cooking, close the door and press ***START/PAUSE***.
- Match the amount of food to the size of container. Fill containers at least 1/2 full.
- Be sure outside of container and inside of oven are dry.
- After completion of Cook cycle, if food needs additional cooking, return food to oven and use ***Time Cook*** to finish cooking.

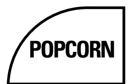
How to Adjust the Oven's Automatic Settings for a Shorter or Longer Cook Time (Not available for all food types)

To subtract 10% from the automatic cooking time:
At any time after the countdown begins, turn the dial counterclockwise and press to enter.

To add 10% to the automatic cooking time:
At any time after the countdown begins, turn the dial clockwise and press to enter.

Sensor Food Type Guide

Food Type	*Servings*	*Serving Size*	*Comments*
Chicken Pieces	1 to 4	2 to 8 pieces	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
Fish	1 to 4	4 to 16 oz.	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
Ground Meat *(Beef, Pork, Turkey)*	—	8 to 32 oz.	Use round casserole dish. Crumble meat into dish. Cover with vented plastic wrap.
Potatoes	1 to 4	8 to 32 oz.	Pierce skin with fork. Arrange in a star pattern in center of turntable.
Canned Vegetables	1 to 4	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap.
Fresh Vegetables	1 to 4	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
Frozen Vegetables	1 to 4	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.



Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.5 to 3.5 ounces.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Popcorn

To use the ***Popcorn*** feature:


Follow package instructions, using ***Time Cook*** if the package is less than 1.5 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the turntable.


Press the ***POPCORN*** button once or twice. The oven starts immediately.

Press once for a regular size (3.0 to 3.5 oz.) bag of popcorn.

Press twice for a snack size (1.5 to 1.75 oz.) bag of popcorn.

If you open the door while *POPCORN* is displayed, an error message will appear. Close the door, press ***CLEAR/OFF*** and begin again.

If food is undercooked after the countdown, use ***Time Cook*** for additional cooking time.

How to Adjust the Automatic Popcorn Setting to Provide a Shorter or Longer Cook Time

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overpops consistently, you can add or subtract 20–30 seconds to the automatic popping time.

To subtract time:
Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise for 20 seconds (-) less cooking time. Press to enter. Turn again to reduce cooking time another 10 seconds (- -) total 30 seconds less time. Press to enter.

To add time:
Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise for an extra 20 seconds (+) cooking time. Press to enter. Turn again to add another 10 seconds (++) total 30 seconds additional time.
Press to enter.

REHEAT

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Reheat

The ***Reheat*** feature reheats servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.


Place the cup of liquid or covered food in the oven. Press ***REHEAT*** once, twice or three times. The oven starts immediately.

Press once for a plate of leftovers.

Press twice for 1/2 to 1 full cup.

Press three times for 1 to 2 full cups.


The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press ***START*** immediately.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas of food may be extremely hot.

If food is not hot enough after the countdown use ***Time Cook*** for additional reheating time.

Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

It is best to use ***Time Cook*** for these foods:

- Bread products.
- Foods that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or rotated.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

How to Adjust the Oven's Automatic Settings for a Shorter or Longer Time

To subtract 10% from the automatic cooking time:
Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise and press to enter.

To add 10% to the automatic cooking time:
Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise and press to enter.

BEVERAGE

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

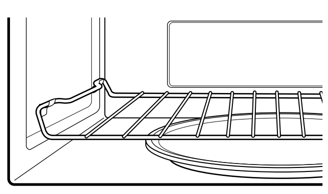
Beverage

Press the ***BEVERAGE*** button to heat an 8–10 oz. cup of coffee or other beverage. The oven starts immediately.

*Drinks heated with the **Beverage** feature may be very hot. Remove the container with care.*

If food is undercooked after the countdown use ***Time Cook*** for additional cooking time.

About the baking features.



Always use the shelf in its "low" position when baking.



Baking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°F to 450°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors. This circulation of heated air is called convection.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

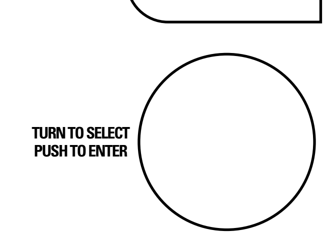
*See the **Cookware Tips** section for information on suggested cookware.*

For Best Results…

Always use the shelf in its "low" position when baking.

The shelf is required for good air circulation and even browning.

*See the **Cookware Tips** section for information on suggested cookware.*



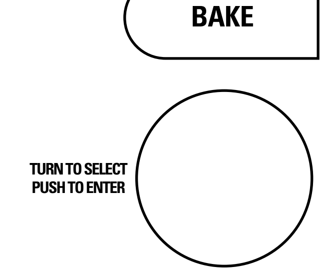
Bake with Preheat

1. Press the ***BAKE*** button.
2. Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter bake time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.)
3. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start preheating.
4. When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
5. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
6. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press the dial or ***START/PAUSE*** to start cooking.
7. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

NOTE: *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.*

*You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.*

*To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **BAKE** button.*
Reduce the recipe oven temperature 25°F for baked goods.



Bake without Preheating

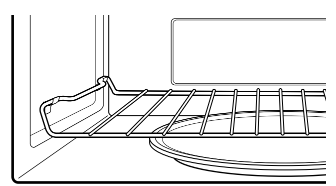
1. If your recipe does not require preheating, press the ***BAKE*** button.
2. Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
3. Turn the dial to set the cook time and press to enter.
4. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start the oven.

NOTE: *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.*

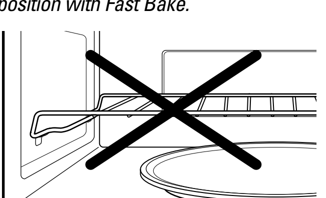
*You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.*

*To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **BAKE** button.*
Reduce the recipe oven temperature 25°F for baked goods.

About the Fast Bake feature.



Always use the shelf in its "low" position with Fast Bake.



Fast Bake offers the best features of microwave energy and convection cooking. Microwaves cook food fast and convection circulation of heated air browns foods beautifully. Any oven temperature from 225°F to 450°F may be set.

For Best Results…

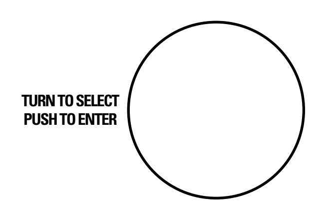
Always use the shelf in its "low" position with Fast Bake.

The shelf is required for good air circulation and even browning.

See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.

See the Best Method of Cooking section to determine the which foods are appropriate to cook using ***Fast Bake****.*

Fast Bake with Preheat



1. Press the ***FAST BAKE*** button.
2. Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter ***FAST BAKE*** cook time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.)
3. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start preheating.
4. When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
5. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
6. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press to enter. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start cooking.
7. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

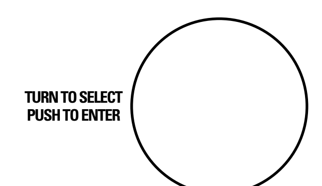
NOTE: *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.*

You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the ***POWER*** *button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set microwave power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.*

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the ***FAST BAKE*** *button.*

- Check the *Cookware Tips* section for correct cookware when using ***Fast Bake***.
- Do not use metal cookware with ***Fast Bake***.
- Reduce the recipe cook time by 25%.
- See the *Best Method of Cooking* section to determine the which foods are appropriate to cook using ***Fast Bake***.

Fast Bake without Preheat



1. If your recipe does not require preheating, press the ***FAST BAKE*** button.
2. Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
3. Turn the dial to set the cook time and press to enter.
4. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start the oven.

NOTE: *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.*

You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the ***POWER*** *button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set microwave power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.*

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the ***FAST BAKE*** *button.*

NOTE:

- Some recipes call for preheating.
- Check the *Cookware Tips* section for correct cookware when using ***Fast Bake***.
- Do not use metal cookware with ***Fast Bake***.
- See the *Best Method of Cooking* section to determine the which foods are appropriate to cook using ***Fast Bake***.
- Reduce the recipe cook time by 25%.

Cookware tips.

Bake

Metal Pans are recommended for all types of baked products, but especially where browning is important.

Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.

Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because they reflect heat and help produce a light tender crust.

Glass or Glass-Ceramic casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

Fast Bake

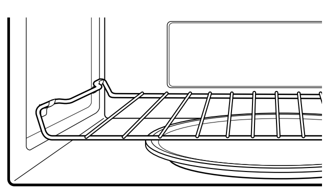
Glass or Glass-Ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf. This can damage the cookware, the shelf or the oven.

Heat-Resistant Plastic microwave cookware (safe to 450°F) may be used, but it is not recommended for foods requiring all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

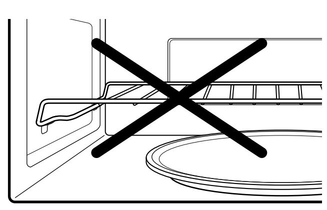
Cookware	Microwave	Bake	Fast Bake
Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Yes	Yes	Yes
Metal	No	Yes	No
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No
Microwave-Safe Plastics	Yes	No	Yes*
Plastic Films and Wraps	Yes	No	No
Paper Products	Yes	No	No
Straw, Wicker and Wood	Yes	No	No

** Use only microwave cookware that is safe to 450°F.*

Cookware and food placement suggestions.



Correct shelf position



Incorrect shelf position

- In Microwave mode, the food should always be cooked on the glass turntable tray. Microwave mode should not be used with the metal shelf in the oven.
- The metal shelf should always be used when cooking in Bake or Fast Bake modes so that heated air will brown the bottom of the food. The glass turntable can be left in place in Bake and Fast Bake modes.
- For best cooking performance in Bake or Fast Bake modes, leave at least a one inch gap between the cooking dish and the sides of the oven.
- For best cooking performance in Bake or Fast Bake modes, always place the shelf in the “low” position.
- Placing the shelf in the “high” position will cause the top of the food to brown/ cook much faster than the interior and bottom of the food.

Select the best method of cooking.

Use the following guide to select the best method of cooking. Recipes can be adapted using the guidelines below to determine the appropriate cooking mode.

Foods	*Microwave*	*Bake*	*Fast Bake*
Appetizers			
Dips and Spreads	✓		
Pastry Snacks	✓	✓	✓
Beverages	✓		
Sauces and Toppings	✓		
Soups and Stews	✓		
Meats			
Defrosting	✓		
Roasting		✓	✓
Poultry			
Defrosting	✓		
Roasting	✓	✓	✓
Fish and Seafood			
Defrosting	✓		
Cooking	✓	✓	✓
Casseroles	✓	✓	✓
Eggs and Cheese			
Scrambled, Omelets	✓	✓	
Quiche, Souffle		✓	✓
Vegetables, (fresh)	✓		
Breads			
Muffins, Coffee Cake	✓	✓	
Quick		✓	
Yeast		✓	
Desserts			
Cakes, Layer and Bundt		✓	
Angel Food and Chiffon		✓	
Custard and Pudding	✓		
Bar Cookies	✓	✓	
Fruit	✓		
Pies and Pastry		✓	
Candy	✓		
Blanching Vegetables	✓		
Frozen Convenience Foods	✓	✓	✓

Recipe conversions.

Bake

When using the ***BAKE*** mode to cook baked goods such as cakes, cookies, pizzas, pies, breads, etc., reduce the oven temperature 25°F from the recipe to prevent over browning on the top of baked goods.

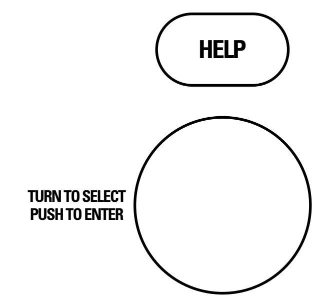
Example: A recipe states to bake brownies for 25–30 minutes at 400°F.
400°F - 25°F = 375°F
The new bake temperature in ***BAKE*** mode will be **375°F**.

Fast Bake

When using the ***FAST BAKE*** mode, reduce the recipe cook time by 25%.

Example: A recipe states to cook a roast for 60 minutes at 400°F.
60 minutes x 0.25 = 15 minutes saved.
The new cook time in ***FAST BAKE*** mode will be:
60 minutes - 15 minutes = **45 minutes**.

About the other features.

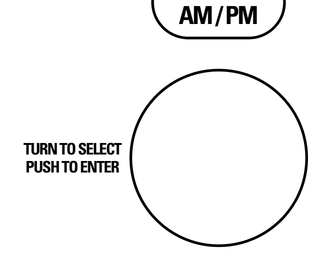


Help

The ***HELP*** button displays feature information and helpful hints.
Press ***HELP***, then turn the dial to select a feature and press the dial to enter.

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display *YOUR FOOD IS READY* and beep once a minute until you either open the oven door or press the ***CLEAR/OFF*** button.



Clock

Press to enter the time of day or to check the time of day while cooking.

1. Press the ***CLOCK*** button.
2. Turn the dial to set hours. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to set minutes. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to select AM or PM. Press the dial to enter.
5. Press the ***START/PAUSE*** button to start the clock.



Start/Pause

In addition to starting many functions, ***START/PAUSE*** allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display.



Clear/Off

Press the ***CLEAR/OFF*** button to stop and cancel cooking at any time.



Child Lock-Out

You may lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started or used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold the ***CLEAR/OFF*** button for about three seconds. When the control panel is locked, *CONTROL LOCKED* will be displayed briefly anytime a button or dial is pressed.



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER

Auto Nite Light

The ***Auto Nite Light*** can be set to come on and go off at desired times.

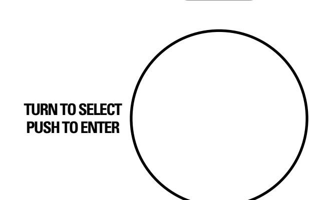
1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***AUTO NITE LIGHT***. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select ***SET TIMES***. Press the dial to enter.
3. Enter the time of day for the light to come on by turning the dial to select the hour, minutes and AM or PM. Press the dial to enter after each selection.
4. Enter the time of day for the light to go off by turning the dial to select the hour, minutes and AM or PM. Press the dial to enter after each selection.

NOTE: *The NITE indicator will be lit whenever the nite light is set to operate.*

To review the nite light settings, turn the dial to select ***REVIEW SETTINGS*** after selecting the ***Auto Nite Light*** option. Press the dial to enter.

To clear the nite light settings, turn the dial to select ***CLEAR SETTINGS*** after selecting the ***Auto Nite Light*** option. Press the dial to enter.

OPTIONS



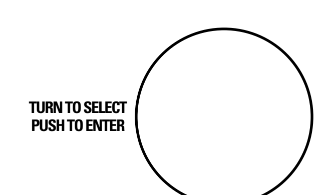
Beeper Volume

The beeper sound level can be adjusted.

1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***BEEPER VOLUME***. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select mute to loud. Press the dial to enter.

NOTE: *The MUTE indicator will be lit whenever the beeper volume is set to mute.*



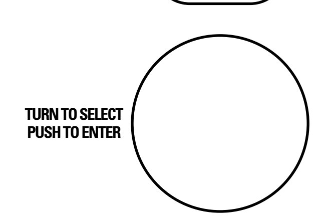


Display Language

The language for the scrolling display can be set to either English or Spanish.

1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***DISPLAY LANGUAGE***. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select ***ENGLISH*** or ***SPANISH***. Press the dial to enter.





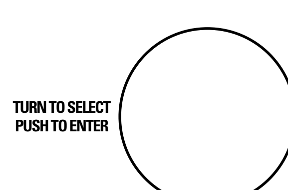
Display ON/OFF

Use to turn your clock display on or off.

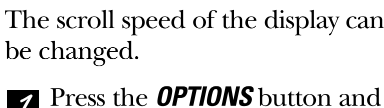
1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***DISPLAY ON/ OFF***. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select ***ON*** or ***OFF***. Press the dial to enter.

About the other features.





Display Speed



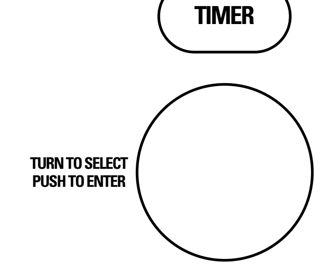
The scroll speed of the display can be changed.

1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***DISPLAY SPEED***. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select slowest to fastest. Press the dial to enter.



Surface Light

Press ***SURFACE LIGHT*** once for bright light, twice for the night light or a third time to turn the light off.

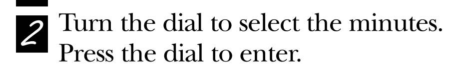


Timer

The ***Timer*** operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.



1. Press the ***TIMER*** button.
2. Turn the dial to select the minutes. Press the dial to enter.



3. Turn the dial to select the seconds. Press the dial to enter
4. Press the dial or ***TIMER*** to start.

*To cancel, press the **TIMER** button.*

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press ***TIMER.***

NOTE: *The TIMER indicator will be lit while the timer is operating.*



Vent Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press ***VENT FAN*** once for low fan speed, twice for high fan speed or a third time to turn the fan off.

NOTE: *The FAN indicator will be lit while the fan is operating.*

Automatic Fan

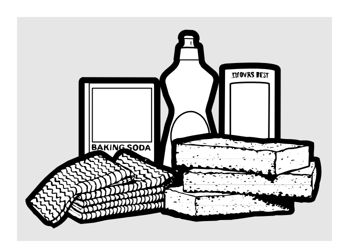
An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on if it senses too much heat.

If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

Microwave terms.

Term	Definition
Arcing	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: ■ the metal shelf being installed incorrectly and touching the microwave walls. ■ metal or foil touching the side of the oven. ■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas). ■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes. ■ recycled paper towels containing small metal pieces. ■ the turntable ring support being installed incorrectly.
Covering	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.
Shielding	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.
Standing Time	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.
Venting	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

Care and cleaning of the oven.

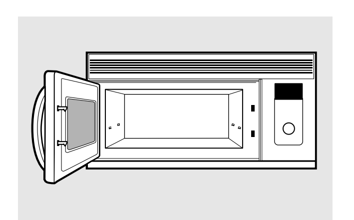


Helpful Hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Be sure the power is off before cleaning any part of this oven.

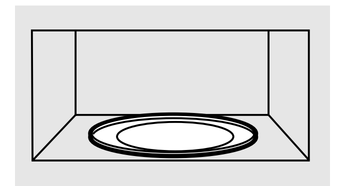
How to Clean the Inside



Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.



Removable Turntable and Turntable Support

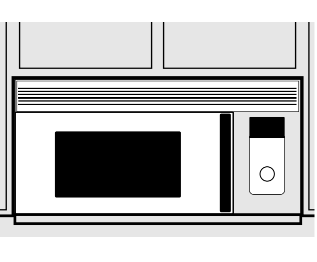
To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven without the turntable and support in place.

Shelf

Clean with mild soap and water or in the dishwasher.

Do not clean in a self-cleaning oven.

How to Clean the Outside

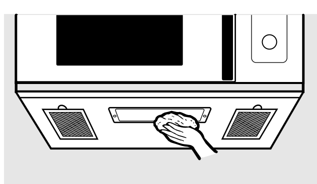




We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Bottom

Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.



Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse with a damp cloth and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Surface

It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Stainless Steel

Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface.

To clean stainless steel surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

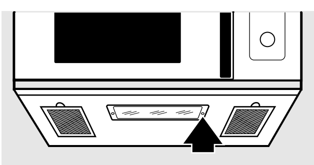
If food soil remains, try a general kitchen cleaner.

For hard-to-clean soil, use a standard stainless-steel cleaner, such as Bon-Ami® or Cameo.®

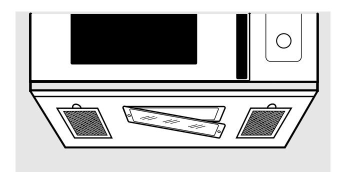
Apply cleaner with a damp sponge. Use a clean, hot, damp cloth to remove cleaner. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

After cleaning, use a stainless-steel polish, such as Stainless Steel Magic,® Revere Copper and Stainless Steel Cleaner,® or Wenol All Purpose Metal Polish.® Follow the product instructions for cleaning the stainless-steel surface.

Replacing the light bulb.



Remove screw.



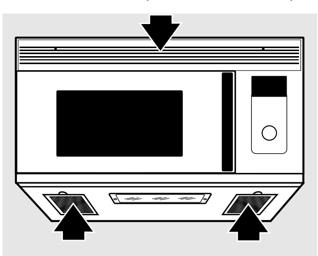
Cooktop Light/Nite Light

Replace with a 20 watt (max.) halogen bulb. Order WB36X10176 from your GE supplier.

1. To replace the cooktop light/nite light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
2. Remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
3. Be sure the bulb is cool before removing. Break the adhesive seal by gently unscrewing the bulb.
4. Screw in the new bulb, then raise the light cover and replace the screw. Connect electrical power to the oven.

About the exhaust feature.

Charcoal filter (on some models).



Reusable vent filters
(on all models).

Vent Fan

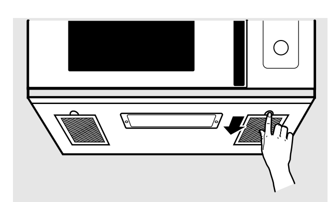
The vent fan has two metal reusable vent filters.

Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

Reusable Vent Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven.

For this reason, the filters must always be in place when the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed.



Removing and Cleaning the Filters

To remove, slide them to the rear using the tabs. Pull down and out.

To clean the vent filters, soak them and then swish around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let dry before replacing.

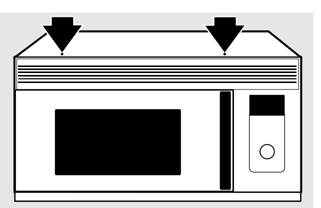
To replace, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.

Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. WB2X9883 from your GE supplier.

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage).



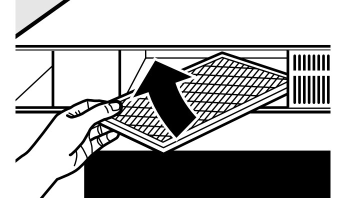
Remove 2 grille screws to remove the grille.

To Remove the Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, first disconnect power at the main fuse or circuit breaker, or pull the plug. Remove the top grille by removing the two screws that hold it in place.

You may need to open the cabinet doors to remove the screws.

Slide the filter toward the front of the oven and remove it.





To Install the Charcoal Filter

To install a new charcoal filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.

Insert the filter into the top opening of the oven as shown, maneuvering it behind the plastic grille until it fits squarely into place. It will rest at an angle behind the plastic grille on two side support tabs and in front of the right rear tab. Replace the grille and two screws. Reconnect power.

Before you call for service…



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not start	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	• Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
Control panel lighted, yet oven will not start	**Door not securely closed.**	• Open the door and close securely.
	START **button not pressed after entering cooking selection.**	• Press ***START.***
	Another selection entered already in oven and ***CLEAR/OFF*** **button not pressed to cancel it.**	• Press ***CLEAR/OFF.***
	Cooking time not entered after pressing ***TIME COOK.***	• Make sure you have entered cooking time after pressing ***TIME COOK.***
	CLEAR/OFF **was pressed accidentally.**	• Reset cooking program and press ***START.***
	Food weight not entered after selecting ***AUTO DEFROST*** **or** ***FAST DEFROST.***	• Make sure you have entered food weight after selecting ***AUTO DEFROST*** or ***FAST DEFROST.***
	Food type not entered after pressing ***AUTO COOK.***	• Make sure you have entered a food type.
CONTROL LOCKED appears on display	**The control has been locked.**	• Press and hold ***CLEAR/OFF*** for about 3 seconds to unlock the control.
CAUTION—OVEN HOT appears on display	**The temperature inside the oven is greater than 200°F.**	• This is normal.
	One of the sensor cooking pads was pressed when the temperature inside the oven was greater than 200°F.	• These features will not operate when the oven is hot.
Floor of the oven is warm even when the oven has not been used	**The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.**	• This is normal.
You hear an unusual low-tone beep	**You have tried to change the power level when it is not allowed.**	• Many of the oven's features are preset and cannot be changed.
Oven emits a smoky odor and gray smoke after using the Bake feature	**Oils on the stainless steel cavity are burning off after using the Bake feature the first few times.**	• This is normal.

Problem	Possible Causes	What To Do
Food browns on top much faster than on the bottom	**Rack has been placed in the "high" position.**	• Always use the rack in its "low" position.
Oven temperature fluctuates during cooking	**The cooking element cycles on and off to maintain the oven temperature at the desired setting.**	• This is normal.
Vent fan comes on automatically	**The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below.**	• This is normal.
	During Bake or Fast Bake (after preheating), the vent fan will automatically come on to cool the oven components.	• This is normal.

Before you call for service…

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.

GE Service Protection Plus™

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability, offers you Service Protection Plus™—comprehensive protection on all your appliances—**No Matter What Brand!**

Benefits Include:
- **Backed by GE**
- **All brands covered**
- **Unlimited service calls**
- **All parts and labor costs included**
- **No out-of-pocket expenses**
- **No hidden deductibles**
- **One 800 number to call**

We'll Cover Any Appliance. Anywhere. Anytime.*

You will be completely satisfied with our service protection or you may request your money back on the remaining value of your contract. No questions asked. It's that simple.

Protect your refrigerator, dishwasher, washer and dryer, range, TV, VCR and much more—**any brand!** Plus there's no extra charge for emergency service and low monthly financing is available. Even icemaker coverage and food spoilage protection is offered. You can rest easy, knowing that all your valuable household products are protected against expensive repairs.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **800.626.2224** for more information.

*All brands covered, up to 20 years old, in the continental U.S.

Cut here

Please place in envelope and mail to:

General Electric Company
Warranty Registration Department
P.O. Box 32150
Louisville, KY 40232-2150

Consumer Product Ownership Registration

Dear Customer:
Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us.
We are proud to have you as a customer!

Follow these three steps to protect your new appliance investment:

1 **Complete and mail your Consumer Product Ownership Registration today.** Have the peace of mind of knowing we can contact you in the unlikely event of a safety modification.

2 After mailing the registration below, store this document in a safe place. It contains information you will need should you require service. Our service number is 800.GE.CARES (800.432.2737).

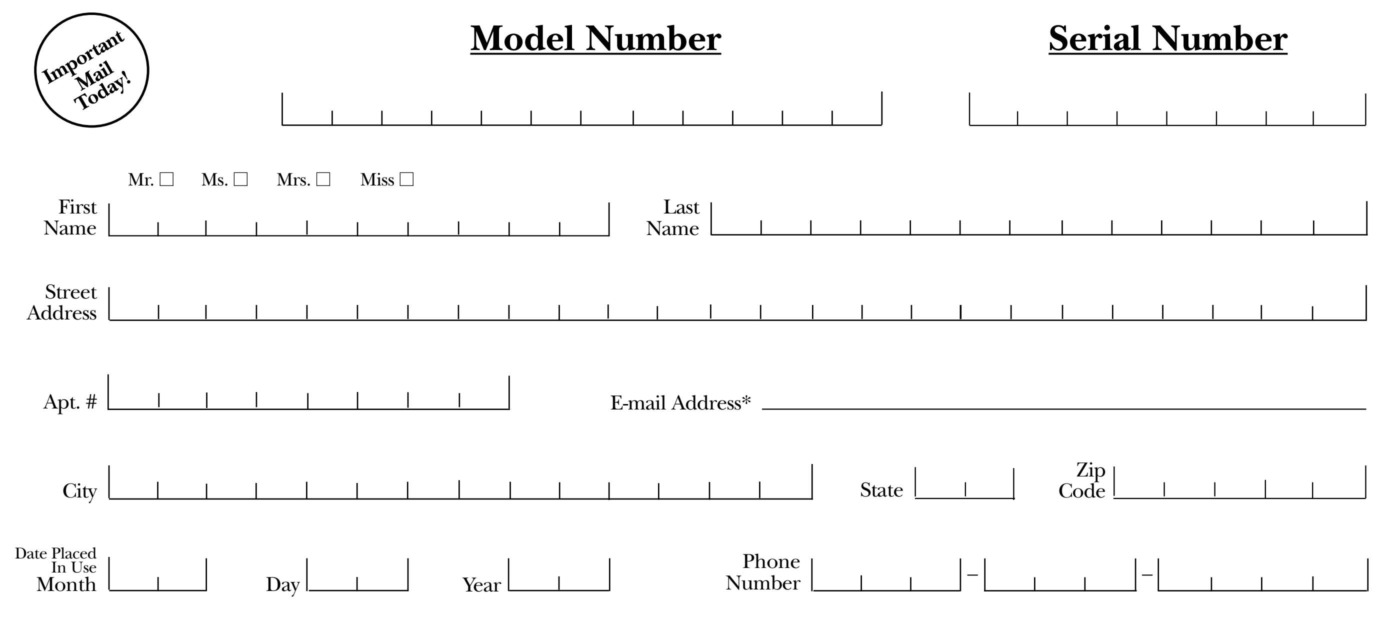
3 Read your Owner's Manual carefully. It will help you operate your new appliance properly.

Model Number | **Serial Number**

Important: If you did not get a registration card with your product, detach and return the form below to ensure that your product is registered, or register online at www.GEAppliances.com.

Cut here

Consumer Product Ownership Registration


Important Mail Today!

Model Number | **Serial Number**

Mr. ☐ Ms. ☐ Mrs. ☐ Miss ☐

First Name | Last Name

Street Address

Apt. # | E-mail Address*

City | State | Zip Code

Date Placed In Use Month | Day | Year | Phone Number – –



GE Appliances

GE Consumer Products
General Electric Company
Louisville, Kentucky
www.GEAppliances.com

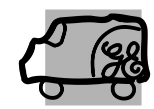
* Please provide your e-mail address to receive, via e-mail, discounts, special offers and other important communications from GE Appliances (GEA).

☐ Check here if you do not want to receive communications from GEA's carefully selected partners.

FAILURE TO COMPLETE AND RETURN THIS CARD DOES NOT DIMINISH YOUR WARRANTY RIGHTS.

For more information about GEA's privacy and data usage policy, go to www.GEAppliances.com and click on "Privacy Policy" or call 800.626.2224.

GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at www.GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737).

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***full one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and in-home service to replace the defective part.
Ten Years *From the second through the tenth year from the date of original purchase*	***The magnetron tube,*** if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***additional nine-year limited warranty,*** you will be responsible for any labor or in-home service costs.

What GE Will Not Cover:

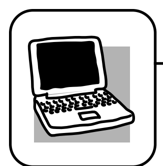
- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of the cooktop light bulbs.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

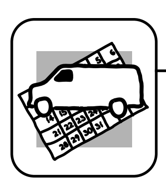
Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Consumer Support.



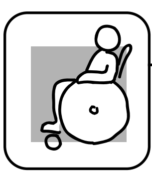
GE Appliances Website
www.GEAppliances.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



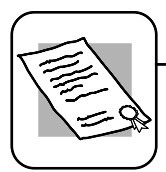
Schedule Service
www.GEAppliances.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



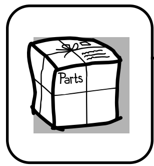
Real Life Design Studio
www.GEAppliances.com

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties
www.GEAppliances.com

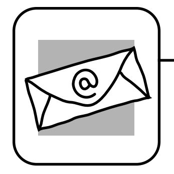
Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories
www.GEAppliances.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

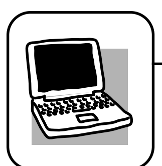
Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.



Contact Us
www.GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance
www.GEAppliances.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material, or detach and use the form in this Owner's Manual.

Printed in Korea



www.GEAppliances.com

GE *Profile*
Horno Spacemaker

Manual del Propietario

JVM1490

Anote aquí los números de modelo y de serie:

Modelo número ____________________

Número de serie ____________________

Los encontrará en una etiqueta al abrir la puerta.



164D3370P275 49-40345 06-03 JR

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

⚠ ¡PRECAUCIÓN! *Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida.*

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS .

(a) ***No Intente*** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.

(b) ***No Sitúe*** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.

(c) ***No Use*** el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:

(1) la puerta (doblada),

(2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),

(3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

(d) ***El horno no debería*** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Cuando use electrodomésticos, debe seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de *PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS* de arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de *INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA* en la página 6.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Este horno de microondas está listado por UL para ser instalado sobre estufas electricas y de gas en rangos.
- Este horno de microondas no ha sido aceptado ni probado para uso marino.
- Este horno puede instalarse encima de la cocina y está diseñado para su uso sobre cocinas encimeras no más anchas de 36″. Puede instalarse sobre equipos para cocinar de gas o eléctricos.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído. Si el cable de corriente ha sido dañado, debe ser reemplazado por el Servicio Reparaciones de General Electric (GE Service) o un agente de reparaciones autorizado empleando un cable de corriente que General Electric tiene a su disposición.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este electrodoméstico.
- Use este aparato sólo para los fines que se describen en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno microondas está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar comida y no para su uso industrial o en laboratorio.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:

—No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.

—Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.

—No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.

—No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.

—Si se incendiara algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta el fuego podría expandirse.

—No utilice las características de Sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la primera cuenta regresiva, use la función ***Time Cook*** para tiempo de cocción adicional.

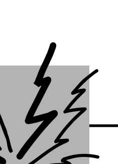
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

- Cuando use las funciones de ***Cocción (Bake)*** o ***Cocción Rápida (Fast Bake)***, tanto el exterior como el interior del horno se calentarán. Use siempre manoplas de cocina para sacar recipientes de comida y accesorios como la bandeja del horno.
- ***Termómetro***—No use termómetros de cocina o de horno convencionales al cocinar con microondas o en modo combinado. El metal y mercurio en estos termómetros podría causar la formación de ***arcos eléctricos*** y, posiblemente, dañar el horno. No use un termómetro en la comida que esté calentando en el horno microondas a no ser que el termómetro esté diseñado o recomendado para su uso en un horno microondas.
- No use estropajos o fregados metálicos para limpiar. Podrían caer partes del estropajo y tocar elementos eléctricos que pudieran causar una descarga eléctrica.
- No almacene ningún material, que no sea uno de los accesorios que recomendamos, en este horno cuando no esté usándose.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, cerca de un fregadero o en lugares similares.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- No monte este electrodoméstico sobre un fregadero.
- Revise las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección *Cuidado y limpieza del horno microondas* de este manual.
- Las reparaciones de este electrodoméstico deberían ser realizadas sólo por personal cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de cualquier electrodoméstico por parte de niños debería ser supervisado de cerca por un adulto.
- No almacene nada directamente encima de la superficie del microondas cuando esté en operación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ¡PRECAUCIÓN!



FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

*Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) y resuelva el problema.*

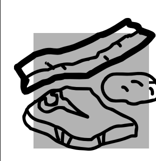
Arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno.

El arco eléctrico se produce cuando:

- El estante metálico no está instalado correctamente y toca la pared del microondas.
- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El soporte del aro giratorio no está instalado correctamente
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas.)
- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODAS LAS INSTRUCCIONES.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!



COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.
- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Debería cortarse la "piel" externa de aquellos alimentos que no la tengan rota como las papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y demás menudillos de aves y yemas de huevos, para permitir la salida de vapor mientras se cocinan.
- Algunos productos como las yemas de huevo y recipientes sellados—por ejemplo, jarras cerradas—podrían explotar y no deben calentarse en el horno microondas. Si se usa de esa forma el horno microondas pueden causarse daños personales.
- ***AGUA SOBRECALENTADA***

  Líquidos, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

— No sobrecaliente los líquidos.

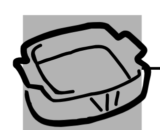
— Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.

— No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.

— Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto antes de remover el envase.

— Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

- Las comidas cocinadas en líquidos (como la pasta) pueden tener cierta tendencia a hervir más rápidamente que los alimentos que contengan menos humedad. Si esto ocurre, revise la sección de *Cuidado y limpieza del horno microondas* donde encontrará instrucciones en cuanto a la limpieza del interior del microondas.
- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Remueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se queme al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas.) Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las papas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.



UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

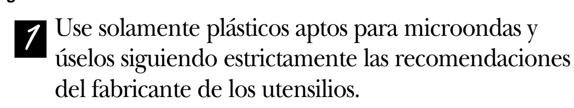
No ponga en marcha el horno sin que el plato giratorio y el soporte del plato estén encajados en su lugar. El plato giratorio debe estar suelto para que pueda girar.

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flanes y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 237 ml (1 taza) de agua en el horno – ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 30-45 segundos. Si el plato se calienta no debería usarse en el microondas.

  Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Los alimentos o utensilios de metal demasiado grandes no deberían usarse en un horno de microondas/convección ya que aumentan el riesgo de descarga eléctrica y podrían causar un incendio.
- A veces el suelo, el plato giratorio o las paredes del horno pueden estar demasiado calientes para tocarlas. Tenga cuidado al tocar el suelo, el plato giratorio o las paredes del horno después de cocinar.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar, asegúrese que sea uno seguro para usarse en hornos microondas.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- Uso del estante accesorio:
  - — Quite el estante del horno cuando no lo esté usando.
  - — Use manoplas cuando esté manipulando el estante y los utensilios de cocina. Podrían estar calientes.
  - — Asegúrese que el estante está bien colocado dentro del horno para que no se produzcan daños.
  - — No cubra el estante ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto podría causar que el horno microondas/de convección se sobrecalentara.
- No use su horno microondas/de convección para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Pueden usarse papel toalla, papel encerado y film plástico para los recipientes de forma que retengan la humedad y para prevenir salpicaduras. Asegúrese de proveer una forma de ventilación para que el vapor pueda escapar del film plástico.
- No deje productos de papel, cuando el horno microondas/de convección esté funcionando en el modo de ***BAKE*** (hornear) o ***FAST BAKE*** (horneo rápido).
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas ce cocina para manejar los utensilios.
- Las bolsas de cocinar que puedan hervir y cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberían cortarse, pincharse o proveer cualquier tipo de ventilación que indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Las comidas rápidas preparadas pueden meterse en el microondas en bandejas de aluminio de menos de 3/4″ de altura, quite la cubierta de aluminio y vuélvalas a poner dentro de la caja. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales del horno.
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

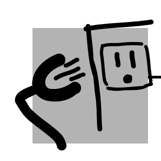
Siga estas normas:



1. Use solamente plásticos aptos para microondas y úselos siguiendo estrictamente las recomendaciones del fabricante de los utensilios.
2. No introduzca en el microondas recipientes vacíos.
3. No permita que los niños usen utensilios de plástico sin completa supervisión.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

ADVERTENCIA: *El uso indebido del enchufe de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.*

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas, es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de corriente.

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

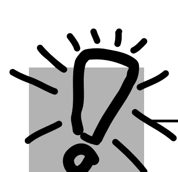
No use un cable extensor de corriente con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

Para un mejor funcionamiento, enchufe este electrodoméstico en una toma de corriente exclusiva para evitar parpadeos de luz, fusibles quemados o que salte el diferencial.

EL VENTILADOR EXTRACTOR

El ventilador se pondrá en funcionamiento de forma automática bajo ciertas circunstancias (ver función de Ventilador Automático). Prevenga el que empiece algún fuego al cocinar y que se extienda mientras el ventilador del respiradero está en marcha.

- Limpie a menudo la parte inferior del microondas. No permita que se acumule grasa en el microondas o en los filtros del ventilador.
- Si la grasa se incendiara en las unidades de la cocina (fogones) bajo el horno microondas, sofoque cualquier sartén en llamas de la unidad de cocina por completo con una tapa, una bandeja de galletas o cualquier otra bandeja plana.
- Tenga cuidado al limpiar los filtros del ventilador extractor. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpia-hornos a base de lejía, pueden dañar los filtros.
- Ponga en marcha el extractor cuando esté cocinando comidas con llama bajo el microondas.
- Nunca deje las unidades de la cocina (fogones) bajo su microondas sin atención cuando se esté trabajando a altas temperaturas. Cuando la comida entra en ebullición se generan humos y se derraman grasas que pudieran incendiarse y propagarse si el ventilador del microondas está funcionando. Para minimizar el funcionamiento del extractor automático, use utensilios de cocina de tamaño adecuado y use el fuego rápido en las unidades de la cocina (fogones) sólo cuando sea necesario.



FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Kits opcionales.

Disponibles en su distribuidor GE por un costo adicional.

Kits de panel de relleno

- ***JX40CT—Bisqué***
- ***JX40WH—Blanco***
- ***JX41—Negro***

Al cambiar la tapa de una cocina encimera de 36″ los kits de paneles de relleno ocupan el espacio adicional proveyendo un aspecto de montaje a medida.

Sólo para instalarse entre armarios, no pueden instalarse al final de los armarios. Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3″.

Kits de filtros

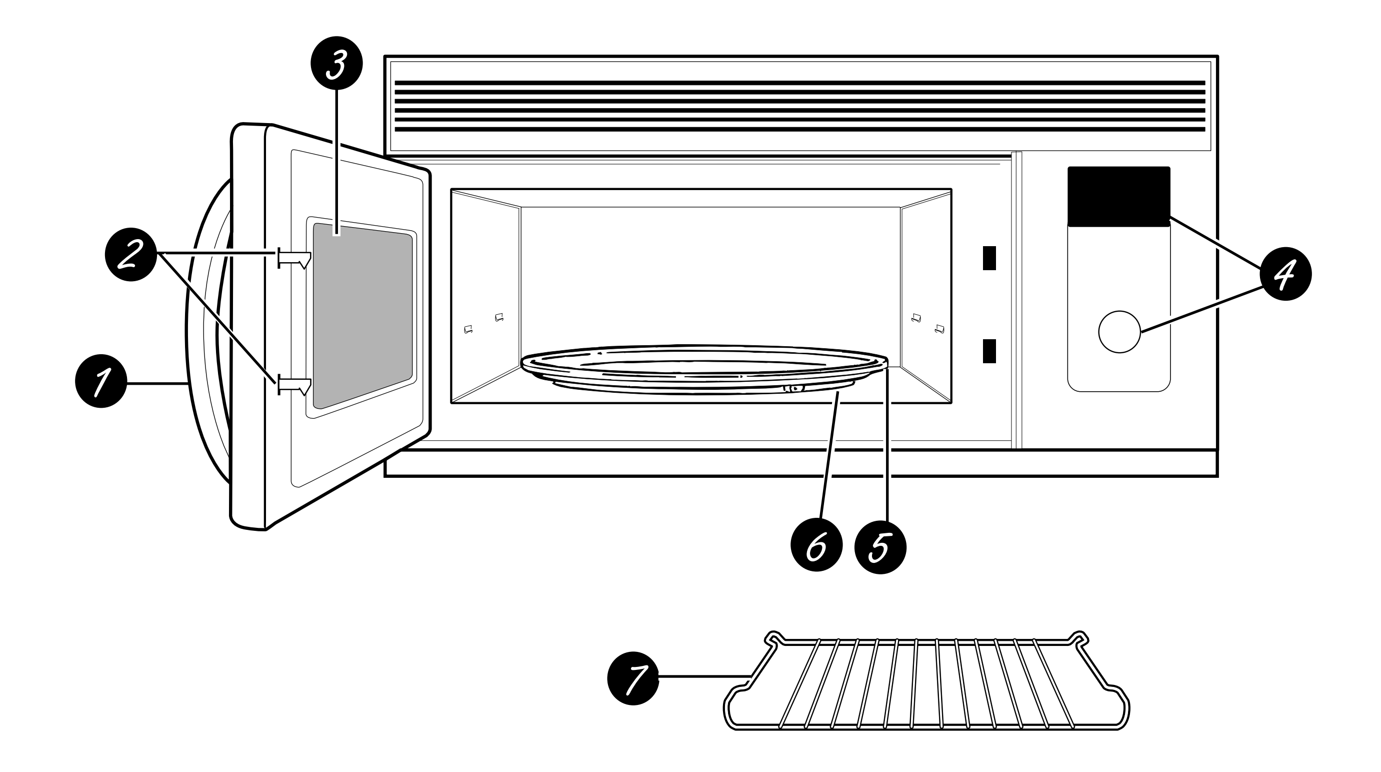
- ***JX81A—Kit de filtro de carbón vegetal de recirculación***

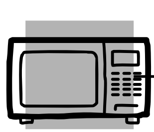
Los kits de filtros se usan cuando el horno no puede tener una salida al exterior.

Las funciones de su horno.

Su modelo puede tener otras características y apariencia que las ilustradas en este manual.

900 Vatios





Funciones del horno

1. ***Mango de apertura del enganche de la puerta.***

2. ***Enganches de puerta.***

3. ***Ventana con escudo metálico.*** La ventana permite ver como se cocinan los alimentos y evita que salgan microondas del horno.

4. ***Panel de control y dial selector.***

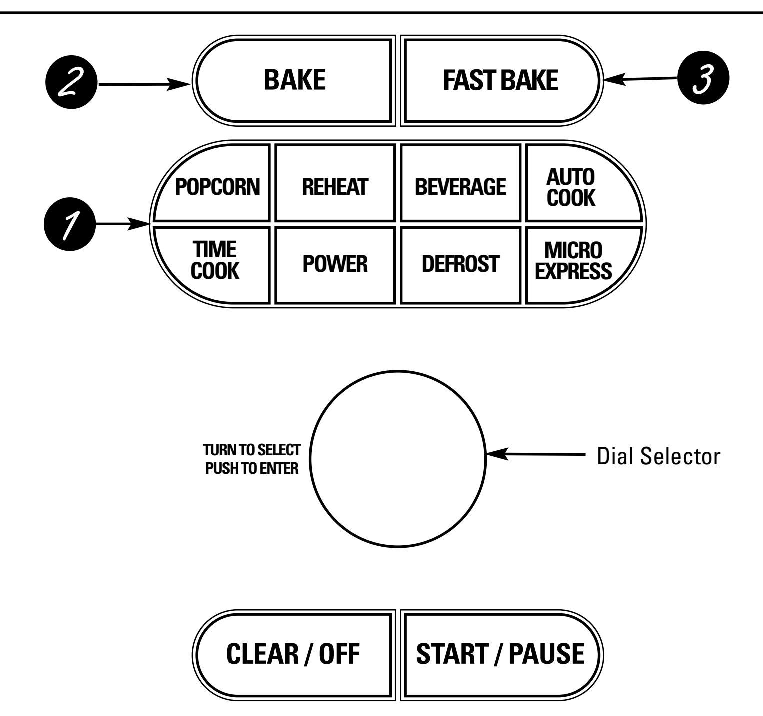
5. ***Base giratoria extraíble.*** El plato giratorio y su soporte ***deben*** estar en su lugar cuando se use el horno. El plato giratorio puede sacarse para su limpieza.

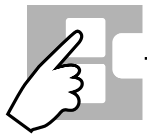
6. ***Soporte del plato giratorio extraíble.*** El soporte del plato giratorio debe estar en su lugar cuando se use el horno.

7. ***Estante.*** Usar con ***Bake (cocinar)*** o ***Fast Bake (cocción rápida)***. (No usar mientras el microondas esté cocinando.) Para mayor eficacia, use el estante en su posición "low" (baja), colgándolo por los soportes del estante.

Funciones de cocción de su horno por microondas / convección.

Usted puede cocinar con Microondas, Cocción o Cocción Rápida.





Controles de cocción

1 Funciones de tiempo de cocción por microondas y automáticas

Presione	***Gire y apriete el dial para aceptar***
TIME COOK (cocción por tiempo) Presione una o dos veces	Cantidad de tiempo de cocción
MICRO EXPRESS cocinar/ **Añadir 30 seg.**	¡Empieza inmediatamente!
DEFROST (descongelar) Presione una vez (Tiempo) Presione dos veces (Automático) Presione tres veces (Rápido)	 Cantidad de tiempo de descongelación Peso de alimentos hasta seis libras Peso de alimentos hasta una libra
Nivel de POTENCIA	Nivel de potencia 1–10

Funciones de sensor

Presione	***Gire y apriete el dial para aceptar***	***Opción***
POPCORN (rosetas o palomitas de maíz) Presione una vez (regular) Presione dos veces (merienda)	¡Empieza inmediatamente!	Más/menos tiempo
REHEAT (recalentar) Presione una vez (plato) Presione dos veces (1/2 a una taza) Presione tres veces (1 a 2 tazas)	¡Empieza inmediatamente!	Más/menos tiempo
BEVERAGE (bebida)	¡ Empieza inmediatamente!	
AUTO COOK (cocinar automáticamente)	Tipo de alimentos 1–7	Más/menos tiempo



Baking (cocción)

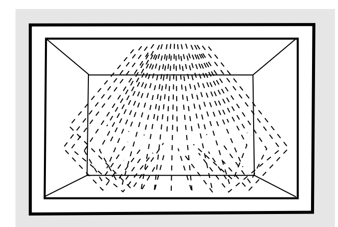
Presione	***Gire y apriete el dial para aceptar***
BAKE (cocinar)	Temperatura de horno y tiempo de cocción

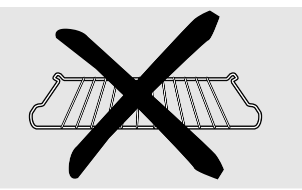


Fast Baking (cocción rápida)

Presione	***Gire y apriete el dial para aceptar***
FAST BAKE (cocción rápida)	Temperatura de horno y tiempo de cocción

Opciones de cocción disponibles.





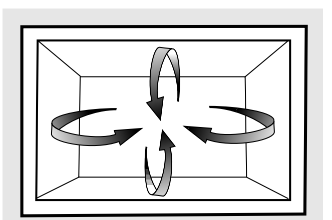
No use el estante cuando cocine con el microondas.

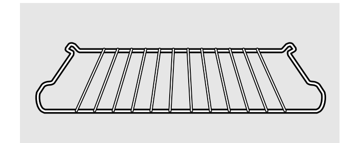
Cocción por microondas

Su horno usa energía de microondas para cocinar según un período de tiempo predeterminado, según el peso o de forma automática por medio de un sensor.

El microondas por ***sensor*** funciona detectando el incremento de humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a varios tipos y cantidades de alimentos.

Método de cocción	***Fuente de calor***	***Conducción del calor***	***Beneficios***
La energía microondas se distribuye de forma pareja en todo el horno para que la comida se cocine de forma rápida y completa.	Energía microondas.	Calor producido dentro de la comida por penetración instantánea de energía.	Rápida, alta eficacia de cocción. El horno y sus alrededores no se calientan. Fácil de limpiar.





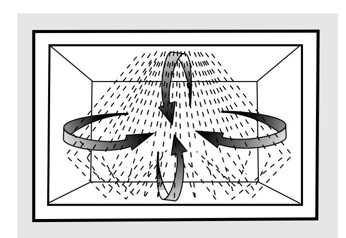
Use siempre el estante cuando esté horneando.

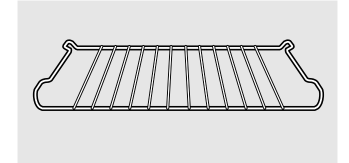
Baking (cocción)

Cuando se usa el horno, se emplea un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Puede programarse cualquier temperatura entre los 225°F y los 450°F. Un ventilador hace circular ligeramente el aire por todo el horno, por encima y alrededor de la comida, produciendo que se dore por fuera y que los interiores sean ricos y jugosos. Esta circulación de aire caliente es llamada convección.

Debido a que el aire se mantiene en constante movimiento, al no permitirse la formación de una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápidamente que en un horno de cocina normal.

Método de cocción	***Fuente de calor***	***Conducción del calor***	***Beneficios***
El aire caliente circula alrededor de la comida para producir exteriores dorados y mantener los jugos en el interior.	Aire caliente en circulación. (Convección)	El calor se conduce desde el exterior de la comida hacia su interior.	Ayuda a dorar y sella el sabor en el interior. Algunos alimentos se cocinan más rápidamente que en hornos convencionales.





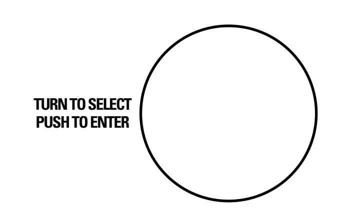
Use siempre el estante con Fast Bake.

Fast Baking (cocción rápida)

Su horno también tiene la opción de ***cocción rápida (Fast Baking)***, usando la energía microondas junto a la cocción por convección. De esta forma cocina con velocidad y precisión, proporcionando al mismo tiempo alimentos dorados y crujientes.

Método de cocción	***Fuente de calor***	***Conducción del calor***	***Beneficios***
La energía microondas y el calor de convección se combinan para poder cocinar alimentos en hasta la mitad del tiempo de los hornos convencionales y, a la vez, dorar por fuera y mantener los líquidos.	Energía microondas y aire caliente en circulación.	La comida se calienta por energía instantánea por penetración y calor proveniente del exterior de los alimentos.	Tiempo de cocción acortado por la energía microondas, además el calor de convección dora y produce crujientes exteriores.

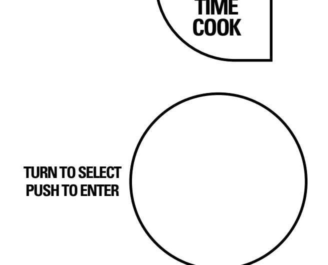
Funciones de microondas por tiempo y automático.



Cómo usar el dial

Podrá hacer selecciones en el horno girando el dial y presionando para ingresar la selección.

Usted también puede presionar el dial en vez de botón ***START/PAUSE*** para una programación más rápida del horno.



Time Cook (cocción por tiempo)

Time Cook I (cocción por tiempo I)

Le permite usar el microondas por un período de entre 15 segundos y 95 minutos.

El Nivel de potencia ***10 (alto) (power level 10 [High])*** se selecciona de forma automática pero puede cambiarlo para mayor flexibilidad.

1. Presione el botón ***TIME COOK*** (cocción por tiempo).
2. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar
3. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione ***POWER***. Gire el dial para buscar. Presione el dial para seleccionar.)
4. Presione el dial o el botón ***START/PAUSE*** para empezar a cocinar.

Cuando use ***Time Cook*** puede abrir la puerta para revisar la comida. Cierre la puerta y presione el dial o ***START/PAUSE*** para seguir cocinando.

NOTA: *El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial. Usted puede también cambiar el nivel de energía presionando el botón de energía* ***POWER***.

Time Cook II (cocción por tiempo II)

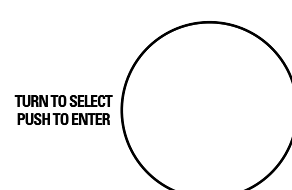
Le permite cambiar los niveles de potencia de forma automática mientras cocina.
Se hace de la siguiente forma:

1. Presione el botón ***TIME COOK*** (cocción por tiempo).
2. Gire el dial para ajustar el primer tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
3. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione ***POWER***. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
4. Presione el botón ***TIME COOK (cocción por tiempo)*** de nuevo.
5. Gire el dial para ajustar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
6. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione ***POWER***. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
7. Presione el el dial o el botón ***START/PAUSE*** para empezar a cocinar.

Cuando acaba ***Time Cook I***, ***Time Cook II*** empieza a funcionar.

NOTA: *El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial. Usted puede también cambiar el nivel de energía presionando el botón de energía* ***POWER***.





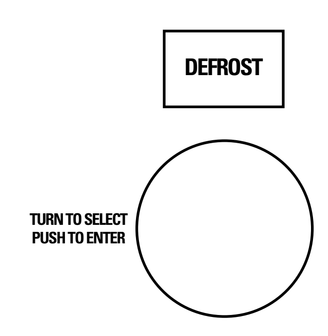
Micro express cook (cocción micro express)

Esta es la forma rápida de ajustar y empezar a cocinar en bloques de 30 segundos cada vez que se aprieta el botón ***MICRO EXPRESS***. *El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial.*

El nivel de potencia estará automáticamente seleccionado a 10 y el horno empezará inmediatamente.

El nivel de potencia puede cambiarse mientras el tiempo se va agotando. Presione el botón ***POWER*** gire el dial y presiónelo para seleccionar.

Funciones de microondas por tiempo y automático.



Descongelación por tiempo

Use ***Time Defrost*** para descongelar por un período de tiempo seleccionado.

1. Presione el botón ***DEFROST*** (descongelar) una vez.
2. Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para seleccionar.
3. Presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a descongelar.
4. Dé la vuelta a la comida si aparece el mensaje ***TURN FOOD OVER.***

Puede variar el tiempo de descongelación en cualquier momento mientras se descongela girando el dial.

El nivel de potencia está preseleccionado a 3, pero puede cambiarlo. Puede descongelar artículos pequeños rápidamente elevando el nivel de potencia una vez introducido el tiempo. El ***nivel de potencia 7 (power level 7)*** recorta el tiempo total de descongelación a la mitad; el ***nivel de potencia 10 (power level 10)*** recorta el tiempo total en, aproximadamente, una tercera parte. Sin embargo, la comida necesitará más atención de lo normal.

Durante la descongelación podría oírse un ruido de golpes sordo. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en la potencia ***High (Alta)***.

Consejos de descongelación

- La comida congelada en papel o plástico puede descongelarse en el paquete. Los paquetes cerrados deberían cortarse, pincharse o debería proveerse cualquier tipo de ventilación, DESPUÉS de haber descongelado la comida parcialmente. Los recipientes de plástico deberían dejarse parcialmente destapados.
- Las comidas preempaquetadas congeladas de tamaño familiar pueden descongelarse y hacerse en el microondas. Si la comida está en un contenedor de aluminio, pásela a un plato seguro para su uso en microondas.
- Las comidas que se echan a perder rápidamente no deberían dejarse fuera por un período de más de una hora tras su descongelación. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas.
- Para la descongelación más igualada de alimentos mayores, como asados, use ***Auto Defrost***. Asegúrese de que las carnes grandes estén completamente descongeladas antes de cocinarlas.
- Cuando esté descongelada, la comida debería estar fría pero blanda en todas sus áreas. Si aún está ligeramente helada, devuélvala al microondas por muy poco tiempo, o déjela fuera unos minutos.

DEFROST

TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER

Auto Defrost (descongelación automática)

Use ***Auto Defrost*** para carne, aves y pescados que pesen hasta seis libras.
Use ***Time Defrost*** para la mayoría del resto de comidas congeladas.

Auto Defrost ajusta de forma automática los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos para carnes, aves y pescado.

- Saque la carne del paquete y colóquela en un plato apto para microondas.

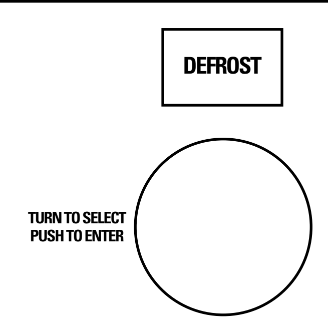
1. Presione el botón ***DEFROST*** (descongelar) dos veces.
2. Gire el dial hasta alcanzar el peso de la comida usando la Tabla de Conversión a la derecha. Por ejemplo, ponga el dial a 1.2 para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas.) Presione el dial para seleccionar.
3. Presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a descongelar.
4. De la vuelta a la comida si aparece el mensaje ***TURN FOOD OVER.***

- Retire la carne descongelada o cubra las áreas calientes con pequeños recortes de papel de aluminio.
- Una vez descongeladas, la mayoría de las carnes necesitan 5 minutos en reposo para que acaben de descongelarse. Los asados grandes deberían dejarse reposar por unos 30 minutos.

Tabla de conversión

Si el peso de la comida se calcula en libras y onzas, las onzas deberán convertirse a décimas (.1) de libra.

Peso de la comida en onzas	Introduzca el peso de la comida (décimas de libra)
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9



Descongelación rápida

Fast Defrost ajusta de forma automática los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos para carnes, aves y pescado que pesen hasta una libra.

- Saque la carne del paquete y colóquela en un plato apto para microondas.

1. Presione el botón ***DEFROST*** (descongelar) tres veces.
2. Gire el dial hasta alcanzar el peso de la comida usando la Tabla de Conversión a la derecha. Por ejemplo, ponga el dial a .5 para 0,5 libras (8 onzas) Presione el dial para seleccionar.
3. Presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a descongelar.
4. De la vuelta a la comida si aparece el mensaje ***TURN FOOD OVER.***

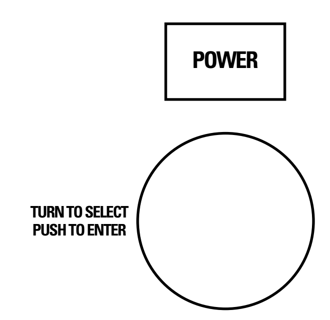
- Retire la carde descongelada o cubra las áreas calientes con pequeños recortes de papel de aluminio.
- Una vez descongeladas, la mayoría de carnes necesitan 5 minutos en reposo para que acaben de descongelarse.

Tabla de conversión

Si el peso de la comida se calcula en libras y onzas, las onzas deberán convertirse a décimas (.1) de libra.

Peso de la comida en onzas	Introduzca el peso de la comida (décimas de libra)
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

Cómo cambiar el nivel de potencia.



El nivel de potencia puede introducirse o cambiarse de forma inmediata tras introducir el tiempo de cocción (***Time Cook***), el tiempo de descongelación (***Time Defrost***), o ***Express Cook***. El nivel de potencia también puede cambiarse durante la cuenta atrás.

1. Primero, siga las instrucciones para el tiempo de cocción ***(Time Cook),*** el tiempo de descongelación ***(Time Defrost),*** o ***Express Cook***.
2. Presione el botón ***POWER***.
3. Gire el dial, en el sentido de las agujas del reloj, para aumentar y en el sentido contrario para disminuir la potencia. Presione el dial para seleccionar.
4. Presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a cocinar.

Los niveles de potencia variables añaden flexibilidad a la cocina con microondas. Los niveles de potencia del horno microondas pueden compararse con las unidades de la encimera (fogones) en una cocina. Cada nivel de potencia le proporciona energía microondas durante cierto porcentaje del tiempo. ***Nivel de potencia 7 (power level 7)*** es energía microondas al 70% del tiempo. ***Nivel de potencia 3 (power level 3)*** es energía al 30% del tiempo. Normalmente se cocinará en ***Alto (nivel de potencia 10) (High, power level 10)*** que proporciona una potencia del 100%. ***Power level 10*** le permitirá cocinar más rápido, pero la comida, posiblemente, necesitará que la agite, gire o dé la vuelta más a menudo. Un nivel inferior cocinará la comida de forma más pareja y no necesitará que la agite, gire o dé la vuelta tanto. Algunas comidas pueden tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa un nivel inferior. Use un nivel de potencia inferior cuando esté cocinando comidas que tengan tendencia a hervir, como las papas gratinadas.

Los períodos de descanso (cuando se acaba el ciclo de la energía microondas) le dan tiempo a la comida a “igualarse” o transferir el calor a su interior. Se muestra un ejemplo de esto con el ciclo de descongelación– ***power level 3*** Si la energía microondas no funcionara en ciclos, la parte externa de la comida se cocinaría antes de que el interior se descongelara.

Estos son algunos ejemplos de aplicaciones para diferentes niveles de potencia:

Alta 10: Pescado, tocino o bacón, vegetales, líquidos que hierven.

Media alta 7: Cocción suave de carne y aves, sirve para cocinar guisos y para recalentar.

Media 5: Cocina lenta y tierna para estofados o guisos y para partes menos tiernas de carne.

Baja 2 o 3: Para descongelar, cocer a “fuego” lento, para salsas delicadas.

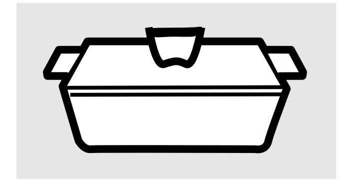
Algo caliente 1: Mantener la comida caliente, ablandar la mantequilla.

Sensor de humedad

Qué sucede cuando usa las funciones de sensores:

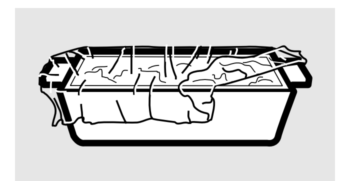
Las funciones de Sensor detectan la mayor humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocción a los diferentes tipos y cantidades de comida.

No utilice las funciones de Sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función ***Time Cook*** para tiempo de cocción adicional.



Agujereado

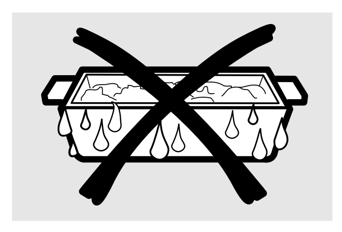
- Es esencial usar los recipientes y las tapas apropiados para cocinar por sensor de forma óptima.





Cubierto

- Use siempre recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o film de plástico agujereado. No use nunca recipientes cerrados por completo—pueden hacer que el vapor no salga y causar que la comida se cocine demasiado.



Seque los platos para que no engañen al sensor.

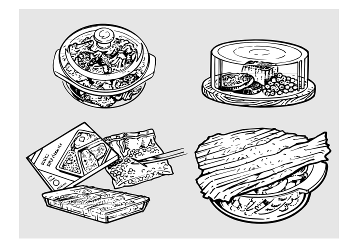
- Asegúrese que tanto el exterior de los recipientes como el interior del horno microondas estén secos antes de poner la comida en el horno. Las acumulaciones de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.



Auto Cook (cocinar automáticamente)

Dado que la mayoría de los recipientes deben estar cubiertos durante ***Auto Cook***, esta función trabaja mejor con comidas que quiera hacer al vapor o en las que quiera mantener la humedad.

NOTA: *No se recomienda el uso del estante de metal con **Auto Cook**.*



Comidas recomendadas

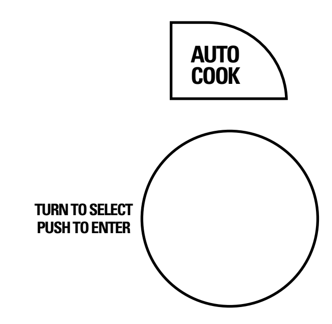
Con esta función se pueden cocinar una gran variedad de comidas incluyendo carnes, pescado y vegetales.



Comidas no recomendadas

No deberían cocinarse usando esta función aquellas comidas que deban cocinarse descubiertas, aquellas que requieran atención constante, aquellas que requieran añadir ingredientes durante su cocción y comidas que deban tener apariencia seca o con una superficie crujiente. Es mejor cocinar todas estas usando ***Time Cook***.

Características de microondas por sensor.



NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

Auto Cook (cocinar automáticamente)

1. Sitúe la comida cubierta en el horno y cierre la puerta. Presione el botón ***AUTO COOK*** (cocción automática). SELECT FOOD TYPE (seleccione tipo de comida) aparecerá en la pantalla.
2. Gire el dial al tipo de comida deseado. Presione para seleccionar

Ver la *Tabla de Tipos de Comidas con Sensor* de más abajo para tipos específicos de comidas e instrucciones.

El horno empieza a funcionar inmediatamente.

NOTA: Si la puerta se abre mientras se está seleccionando el control, ciérrela y presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a cocinar.

Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función ***Time Cook*** para tiempo de cocción adicional.

No abra la puerta del horno antes de que el tiempo de cuenta atrás aparezca en la pantalla—el vapor que se escapa del horno puede afectar la cocción. Si se abre la puerta, ciérrela y presione ***START/PAUSE*** *inmediatamente.*

Si selecciona carne picada (ground meat), el horno puede que le indique que le extraiga el líquido y la remueva. Abra la puerta, seque la carne y cierre la puerta. Presione el botón ***START/PAUSE***, si fuera necesario, para seguir con la cocción.

Consejos de cocción

- Cuando el horno hace una señal y aparece el tiempo hacia atrás, la puerta puede abrirse para remover, girar o dar la vuelta a la comida. Cierre la puerta y presione ***START/PAUSE*** para seguir cocinando.
- Ajuste la cantidad de comida al tamaño del recipiente. Llene los recipientes por lo menos hasta la mitad.
- Asegúrese de que la parte exterior del recipiente y el interior del horno estén secos.
- Una vez completado el ciclo de Cocción, si la comida necesita cocerse más, vuélvala a poner en el horno y use ***Time Cook*** para acabar de cocinarla.

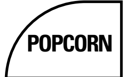
Cómo ajustar la configuración automática del horno para un tiempo de cocción más corto o más largo (no disponible para todos los tipos de alimentos)

Para restar el 10% del tiempo de cocción automático:
En cualquier momento después de que el conteo regresivo inicie, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

Para agregar el 10% al tiempo de cocción automático:
En cualquier momento después de que el conteo regresivo inicie, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj y presione para seleccionar.

Tabla de tipos de comidas con sensor

Tipo de comida	*Raciones*	*Tamaños de las raciones*	*Comentarios*
Piezas de pollo	**1 a 4**	**2 a 8 piezas**	Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cubra con envoltura plástica ventilada.
Pescado	**1 a 4**	**4 a 16 oz.**	Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cúbralo con un film plástico agujereado.
Carne picada (Ternera, Puerco, Pavo)	—	**8 a 32 oz.**	Use plato de guisos redondo. Reparta la carne en el plato. Cúbralo con un papel de cera o un film plástico agujereado.
Papas	**1 a 4**	**8 a 32 oz.**	Rompa la piel con un tenedor. Arréglelas en un patrón en forma de estrella al centro del plato giratorio.
Vegetales enlatados	**1 a 4**	**4 a 16 oz.**	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.
Vegetales frescos	**1 a 4**	**4 a 16 oz.**	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Añada dos cucharadas de agua por cada ración. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.
Vegetales congelados	**1 a 4**	**4 a 16 oz.**	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Siga las instrucciones del paquete en cuanto al agua a añadir. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.



Use sólo con palomitas o rosetas preempaquetadas para microondas que pesen de 1,5 a 3,5 onzas.

NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

Popcorn (rosetas o palomitas de maíz)

Para usar la función ***Popcorn***:

1. Siga las indicaciones del paquete, use ***Time Cook*** si el paquete pesa menos de 1,5 onzas o es mayor de 3,5 onzas. Sitúe el paquete de rosetas en el centro del plato giratorio.
2. Presione el botón ***POPCORN*** una o dos veces. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

Presione una vez para un tamaño de bolsa de palomitas normal (3,0 a 3,5 oz).

Presione dos veces para un tamaño de bolsa de palomitas tamaño snack (1,5 a 1,75 oz.).

Si abre la puerta mientras la pantalla dice *POPCORN*, aparecerá un mensaje de error. Cierre la puerta, presione ***CLEAR/OFF*** y vuelva a empezar.

Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función ***Time Cook*** para tiempo de cocción adicional.

Cómo ajustar la configuración automática para palomitas de maíz para un mayor o menor tiempo de cocción

Si se da cuenta de que en la bolsa de la marca de palomitas que usa queda mucho maíz sin reventar o lo cuece demasiado, puede añadir o substraer 20–30 segundos al tiempo automático de cocción.

Para sustraer tiempo:
Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj para 20 segundos (-) menos de tiempo de cocción. Presione para seleccionar. Gírelo de nuevo para reducir el tiempo de cocción otros 10 segundos (- -) para alcanzar un total de 30 segundos menos. Presione para seleccionar.

Para añadir tiempo:
Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj 20 segundos (+) más al tiempo de cocción. Presione para seleccionar. Gírelo de nuevo para añadir otros 10 segundos (++) y sumar un total de 30 segundos adicionales. Presione para seleccionar.

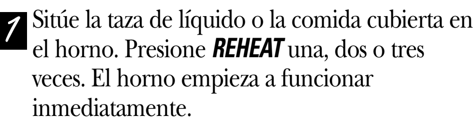
REHEAT

NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

Reheat (recalentar)

La función de ***recalentar (Reheat)*** vuelve a calentar raciones de comidas previamente cocinadas o un plato de sobras.

1. Sitúe la taza de líquido o la comida cubierta en el horno. Presione ***REHEAT*** una, dos o tres veces. El horno empieza a funcionar inmediatamente.



   Presione una vez para un plato de sobras.

   Presione dos veces para 1/2 o una taza llena.

   Presione tres veces para cantidades de 1 a 2 tazas llenas.
2. El horno da una señal cuando advierte que hay vapor y empieza a mostrarse hacia atrás el tiempo que queda.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo en el horno aparezca en cuenta atrás. Si se abre la puerta, ciérrela y presione ***START*** inmediatamente.

Una vez que haya retirado la comida del horno, remuévala, si es posible, para igualar la temperatura. Las comidas recalentadas pueden tener grandes diferencias de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.

Si la comida no está suficientemente caliente después de la cuenta regresiva, use ***Time Cook*** tiempo adicional para recalentar.

No está recomendado el uso de reheat para algunas comidas

Es mejor usar ***Time Cook*** en estos casos:

- Productos de pan.
- Comidas que deben recalentarse sin cubrir.
- Alimentos que necesiten removerse o rotarse.
- Comidas que necesiten tener un aspecto seco o una superficie crujiente tras ser recalentados.

Cómo ajustar la configuración automática del horno para un mayor o menor tiempo de cocción

Para sustraer un 10% del tiempo de cocción automático:
Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar

Para añadir un 10% del tiempo de cocción automático:
Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

BEVERAGE

NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

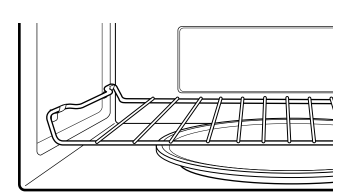
Beverage (bebida)

Presione el botón ***BEVERAGE*** para calentar una taza de café u otra bebida de 8–10 oz. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

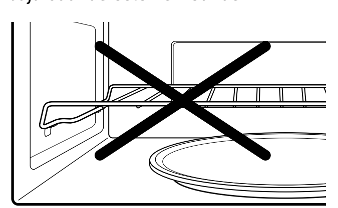
*Las bebidas calentadas con la función **Beverage** pueden estar muy calientes. Saque el recipiente con cuidado.*

Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función ***Time Cook*** para tiempo de cocción adicional.

Características de horneado.



Use siempre el estante en la posición baja cuando esté horneando.



El horneado usa un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Puede programarse cualquier temperatura entre los 225°F y los 450°F. Un ventilador hace circular ligeramente el aire por todo el horno, por encima y alrededor de la comida, produciendo que se dore por fuera y que los interiores sean ricos y jugosos. Esta circulación de aire caliente es llamada convección.

Debido a que el aire se mantiene en constante movimiento, al no permitirse la formación de una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápidamente que en un horno de cocina normal.

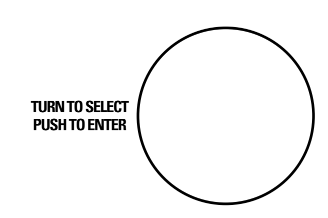
Vea la sección de **Consejos de Utensilios de Cocina** *para información sobre utensilios recomendados.*

Para conseguir mejores resultados...

Use siempre el estante en la posición baja cuando esté horneando.

El estante se necesita para la buena circulación del aire y para dorar.

Vea la sección de **Consejos de Utensilios de Cocina** *para información sobre utensilios recomendados.*



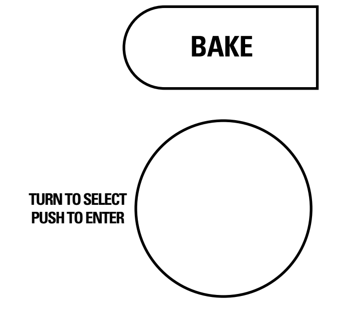
Hornear con precalentamiento

1. Presione el botón ***BAKE*** (hornear).
2. Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de horneado aún. (El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.)
3. Presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a precalentar.
4. El horno dará una señal cuando esté recalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
5. Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.
6. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione ***START/PAUSE*** para empezar a cocinar.
7. Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

NOTA: *Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.*

Podrá cambiar la temperatura del horno en cualquier momento durante la cocción presionando el botón ***POWER***. *Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.*

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón ***BAKE*** *(Hornear).*
Reduzca la temperatura de la receta del horno en 25°F para alimentos horneados.



Hornear sin precalentamiento

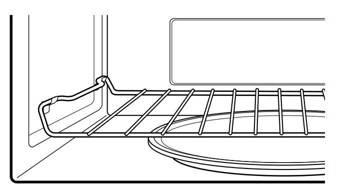
1. Si su receta no necesita precalentar el horno, presione el botón ***BAKE***.
2. Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.
4. Presione el botón ***START/PAUSE*** para poner el horno en marcha.

NOTA: *Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.*

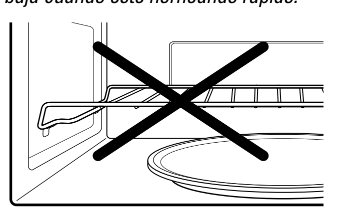
Podrá cambiar la temperatura del horno en cualquier momento durante la cocción presionando el botón ***POWER***. *Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.*

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón ***BAKE*** *(Hornear).*
Reduzca la temperatura de la receta del horno en 25°F para alimentos horneados.

Función de horneo rápido.



Use siempre el estante en la posición baja cuando esté horneando rápido.



Fast Bake le ofrece las mejores funciones de la energía de microondas con la cocina por convección. Las microondas cocinan la comida de forma rápida y la circulación de convección del aire caliente dora los alimentos de forma maravillosa. Puede programarse cualquier temperatura entre los 225°F y los 450°F.

Para conseguir mejores resultados...

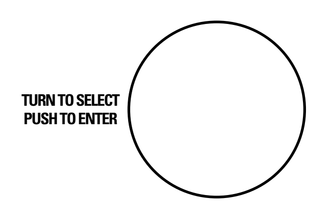
Use siempre el estante en la posición baja cuando esté horneando rápido.

El estante se necesita para la buena circulación del aire y para dorar.

Vea la sección de **Consejos de Utensilios de Cocina** *para información sobre utensilios recomendados.*

Ver la Sección Mejor Método de Cocción para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando ***Fast Bake****.*

Horneo rápido con precalentamiento



1. Presione el botón ***FAST BAKE***.
2. Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de cocción ***FAST BAKE*** aún. (El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.)
3. Presione el dial o el botón ***START/PAUSE*** para empezar a precalentar.
4. El horno dará una señal cuando esté recalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
5. Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.
6. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar. Presione el dial o el botón ***START/PAUSE*** para empezar a cocinar.
7. Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

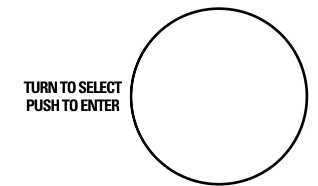
NOTA: *Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.*

Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón ***POWER****. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 4 y presione el dial para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 4.*

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón ***FAST BAKE*** *(Hornear rápido).*

- Revise la sección de *Consejos de Utensilios de Cocina* para usar los utensilios correctos al usar ***Fast Bake***.
- No use utensilios metálicos con ***Fast Bake***.
- Reduzca el tiempo de cocinado de la receta en 25%.
- Ver la Sección *Mejor Método de Cocción* para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando ***Fast Bake***.

Horneo rápido sin precalentamiento



1. Si su receta no necesita precalentar el horno, presione el botón ***FAST BAKE***.
2. Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.
4. Presione el dial o el botón ***START/PAUSE*** para poner el horno en marcha.

NOTA: *Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.*

Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón ***POWER****. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 4 y presione el dial para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 4.*

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón ***FAST BAKE*** *(Hornear rápido).*

NOTA:

- Algunas recetas requieren el precalentamiento.
- Revise la sección de *Consejos de Utensilios de Cocina* para usar los utensilios correctos al usar ***Fast Bake***.
- No use utensilios metálicos con ***Fast Bake***.
- Ver la Sección *Mejor Método de Cocción* para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando ***Fast Bake***.
- Reduzca el tiempo de cocinado de la receta en 25%.

Consejos de utensilios de cocina.

Hornear

Se recomienda el uso de **bandejas metálicas** para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando es importante que estén dorados.

Las bandejas con acabados oscuros o mates son mejores para panes y pasteles rellenos ya que absorben calor y producen un exterior más crujiente.

Las bandejas de aluminio brillantes son mejores para pasteles, galletas o magdalenas (muffins) ya que las mismas reflejan el calor y ayudan a producir un exterior suavemente crujiente y tierno.

Las cazuelas o platos de horno de **cristal o de cerámica acristalada** son mejores para recetas de huevos y queso ya que el cristal se limpia fácilmente.

Horneado Rápido

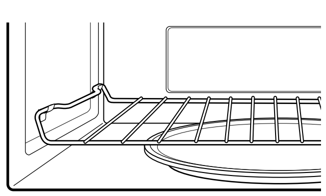
Se recomienda usar recipientes de **cristal o cerámica acristalada.** Asegúrese de que no usa artículos con decoraciones metálicas ya que podrían causar arcos eléctricos (chispas) con las paredes o el estante del microondas. Esto puede dañar los utensilios, el estante o el horno.

Pueden usarse utensilios de microondas de **plástico resistente al calor** (seguros para uso en 450°F) pero no se recomienda para comidas que necesiten estar doradas por completo ya que el plástico es un pobre conductor de calor.

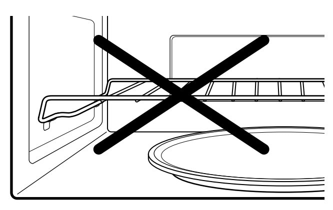
Utensilios	Microondas	Hornear	Horneado rápido
Cristal resistente al calor, cerámica acristalada (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Cristal no resistente al calor	No	No	No
Plásticos aptos para microondas	Sí	No	Sí*
Films plásticos o envoltorios	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No

*Usar sólo con utensilios para microondas que puedan soportar 450°F de temperatura.

Batería de cocina y sugerencias para la colocación de alimentos.



Posición correcta del estante



Posición incorrecta del estante

- En el modo de Microondas los alimentos deberían ser siempre cocinados en el plato giratorio. El modo de Microondas no debe ser usado con el estante metálico en el horno.
- El estante metálico debería ser siempre usado cuando se cocina en los modos de Hornear o Fast Bake para que el aire dore el fondo de los alimentos. El plato giratorio de vidrio puede ser dejado en su lugar en los modos de Hornear o Fast Bake.
- Para obtener un mejor rendimiento en la cocción en los modos de Hornear o Fast Bake, deje por lo menos una tolerancia de 1 pulgada entre el plato a cocinar y las paredes del horno.
- Para obtener un mejor rendimiento en la cocción en los modos de Hornear o Fast Bake, siempre coloque el estante en la posición "inferior".
- Colocar el estante en la posición "superior" causará que la parte superior de los alimentos se dore demasiado/o se cocine mucho más rápidamente que el fondo.

Seleccione el mejor método de cocción.

Use la tabla siguiente para seleccionar el mejor método para cocinar. Las recetas pueden ser adaptadas usando la tabla a continuación para determinar el modo de cocción apropiado.

Comidas	*Microondas*	*Horneado*	*Hornear rápido*
Aperitivos			
Salsas para mojar y untar	✓		
Snacks de pastelería	✓	✓	✓
Bebidas	✓		
Salsas y acabados	✓		
Sopas y estofados	✓		
Carnes			
Descongelación	✓		
Asados		✓	✓
Aves			
Descongelación	✓		
Asados	✓	✓	✓
Pescado y mariscos			
Descongelación	✓		
Cocción	✓	✓	✓
Guisos	✓	✓	✓
Huevos y queso			
Revueltos, tortillas	✓	✓	
Quiche, souflé		✓	✓
Vegetales, (frescos)	✓		
Panes			
Masa de levadura		✓	
Levadura		✓	
Magdalenas, pastel de té	✓	✓	
Postres			
Pasteles, pasteles con capas y bundt		✓	
Cabello de angel y pasta fina		✓	
Flan y pudín	✓		
Galletas alargadas	✓	✓	
Fruta	✓		
Pasteles rellenos y pastelería		✓	
Dulces	✓		
Vegetales blanqueados	✓		
Alimentos preparados congelados	✓	✓	✓

Conversiones de Recetas.

Horneado

Cuando se encuentre usando el modo ***BAKE*** para cocinar productos horneados como tortas, galletas, pizzas, pasteles, panes, etc., reduzca la temperatura del horno 25°F de la temperatura de la receta del horno para evitar que la parte superior de los productos a hornear se dore demasiado.

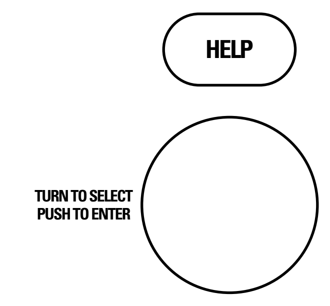
Ejemplo: Una receta indica que se cocinan bizcochos de chocolate de 25–30 minutos a 400° F.
400° F - 25° F = 375° F
La nueva temperatura de horneado en el modo ***BAKE*** debe ser **375° F**.

Horneado Rápido

Cuando se encuentre en el modo ***FAST BAKE***, reduzca el tiempo de cocción de la receta del horno un 25%.

Ejemplo: Una receta indica que se cocina un trozo de carne para asar por 60 minutos a 400° F.
60 minutos x 0,25 = 15 minutos no usados.
El nuevo tiempo de cocción en el modo ***FAST BAKE*** debe ser:
60 minutos - 15 minutos = **45 minutos**.

Las otras funciones.

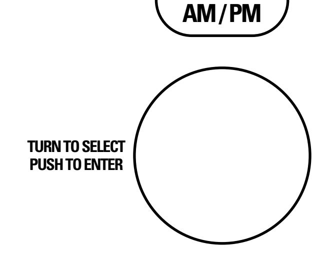


Help (ayuda)

El botón ***HELP*** le muestra información de características y consejos prácticos. Presione ***HELP***, gire el dial para seleccionar una función y presione el dial para seleccionar.

Señal de final de cocción

Para recordarle que tiene comida en el horno, aparecerá el mensaje *YOUR FOOD IS READY* (Su comida está lista) y sonará un pitido cada minuto hasta que abra la puerta del horno o presione el botón ***CLEAR/OFF***.



Reloj

Presione para introducir la hora del día o para revisar la hora de día mientras cocina.

1 Presione el botón ***CLOCK*** (reloj).

2 Gire el dial para configurar las horas. Presione el dial para seleccionar.

3 Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.

4 Gire el dial para seleccionar AM o PM. Presione el dial para seleccionar.

5 Presione el botón ***START/PAUSE*** para poner el reloj en marcha.

START / PAUSE

Start/Pause (inicio / pausa)

Además de poner en marcha muchas funciones, ***START/PAUSE*** le permite parar la cocción sin tener que abrir la puerta o borrar lo que haya en pantalla.

CLEAR / OFF

Clear/Off (borrar/apagado)

Presione el botón ***CLEAR/OFF*** para parar y cancelar la cocción en cualquier momento.

CLEAR / OFF

Bloqueo para niños

Puede bloquear el panel de control para que los niños no pongan en marcha el horno accidentalmente.

Para bloquear y desbloquear los controles, apriete y mantenga el botón ***CLEAR/OFF*** durante un período de tres segundos. Con el panel de control bloqueado aparecerá brevemente el mensaje *CONTROL LOCKED* cada vez que se apriete un botón o el dial.

OPTIONS

TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER

Luz nocturna automática

La ***luz nocturna automática*** puede configurarse para que se encienda y se apague a horas determinadas.

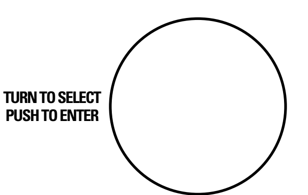
1. Presione el botón ***OPTIONS*** y gire el dial para seleccionar ***AUTO NITE LIGHT***. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar ***SET TIMES***. Presione el dial para seleccionar.
3. Introduzca la hora del día para que la luz se encienda girando el dial para seleccionar la hora, minutos y AM o PM. Presione el dial para seleccionar cada cambio que quiera realizar.
4. Introduzca la hora del día para que la luz se apague girando el dial para seleccionar la hora, minutos y AM o PM. Presione el dial para seleccionar cada cambio que quiera realizar.

NOTA: *El indicador NITE (noche) se encenderá cuando la luz de noche se haya fijado para operar.*

Para revisar la configuración de la luz nocturna, gire el dial para seleccionar ***REVIEW SETTINGS*** después de seleccionar la opción ***Auto Nite Light***. Presione el dial para seleccionar.

Para borrar la configuración de la luz nocturna, gire el dial para seleccionar ***CLEAR SETTINGS*** después de seleccionar la opción ***Auto Nite Light***. Presione el dial para seleccionar.





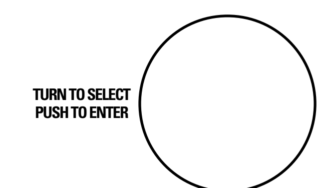
Volumen de señal de aviso

El volumen de la señal de aviso puede ajustarse.

1. Presione el botón ***OPTIONS*** y gire el dial para seleccionar ***BEEPER VOLUME***. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar desde mudo a alto. Presione el dial para seleccionar.

NOTA: *El indicador MUTE (silencioso) se encenderá cuando el volumen se haya fijado en silencioso.*



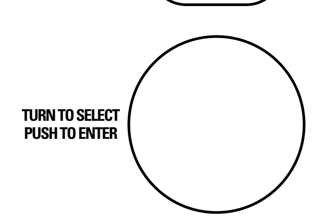


Idioma de pantalla

El idioma del menú de pantalla puede configurarse para Inglés y Español.

1. Presione el botón ***OPTIONS*** y gire el dial para seleccionar ***DISPLAY LANGUAGE***. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar ***ENGLISH*** o ***SPANISH***. Presione el dial para seleccionar.



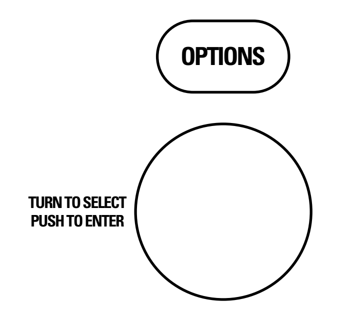


Pantalla ON/OFF (encendida/apagada)

Úselo para apagar o encender la pantalla del reloj.

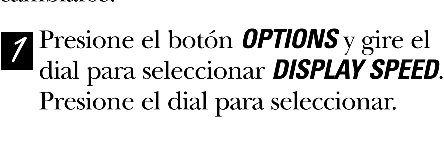
1. Presione el botón ***OPTIONS*** y gire el dial para seleccionar ***DISPLAY ON/ OFF***. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar ***ON*** o ***OFF***. Presione el dial para seleccionar.

Otras funciones.



Velocidad de pantalla

La velocidad del menú de pantalla puede cambiarse.

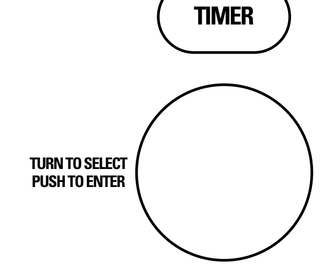


1. Presione el botón ***OPTIONS*** y gire el dial para seleccionar ***DISPLAY SPEED***. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar desde el más lento al más rápido. Presione el dial para seleccionar.



Luz de superficie

Presione ***SURFACE LIGHT*** una vez para una iluminación fuerte, dos veces para la luz nocturna o una tercera vez para apagarla.



Temporizador

El ***Timer (temporizador)*** funciona como temporizador de minutos y se puede usar en cualquier momento, incluso cuando el horno está en marcha.

1. Presione el botón ***TIMER***.
2. Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para configurar los segundos. Presione el dial para seleccionar.
4. Presione el dial o ***TIMER*** para empezar.

*Para cancelar, presione el botón **TIMER**.*

Cuando se acabe el tiempo, el horno dará una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione ***TIMER.***

NOTA: *El indicador del temporizador se encenderá mientras el temporizador esté en marcha.*



Ventilador extractor

El extractor aspira el vapor de agua y otros vapores de la encimera de la cocina.

Presione ***VENT FAN*** una vez para una velocidad de ventilador lenta, dos veces para una velocidad rápida o una tercera vez para apagar el ventilador.

NOTA: *El indicador del extractor estará prendido mientras el extractor esté operando.*

Extractor automático

El extractor automático protege al horno microondas del calor excesivo que surge de la estufa debajo de éste. Se enciende de forma automática si percibe demasiado calor.

Si ha encendido el extractor, es posible que sienta que no lo puede apagar. El extractor se apagará automáticamente cuando las partes internas se hayan enfriado. Puede permanecer encendido hasta por 30 minutos o más después de que los controles de la estufa y del microondas se hayan apagado.

Terminología de microondas.

Término	Definición
Arco eléctrico	El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando: ■ el estante de metal se ha instalado de forma incorrecta y está tocando las paredes del microondas. ■ hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno. ■ hay papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas). ■ hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro. ■ hay papel toalla reciclado que contiene pequeñas piezas de metal. ■ el soporte del aro del plato giratorio está instalado incorrectamente.
Cubierto	Las cubiertas mantienen la humedad dentro, permitiendo un calentamiento más parejo y reduciendo el tiempo de cocción. Cuando se agujerea el envoltorio de plástico o se cubre con papel de cera se permite la salida del vapor.
Resguardar	En un horno convencional, se tapan o resguardan las pechugas de pollo o las comidas horneadas para que no se doren demasiado. Al usar el microondas, use pequeñas cintas de papel de aluminio para cubrir partes finas, como las puntas de las alas en las aves, que podrían cocinarse antes que las partes mayores.
Tiempo de reposo	Cuando cocina en hornos regulares, las comidas como los asados o pasteles se dejan reposar para que acaben de cocinarse o se asienten. El tiempo de reposo es especialmente importante al cocinar con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocido en horno microondas no se coloca en un estante de enfriamiento.
Abrir respiraderos	Una vez que haya cubierto un plato con film plástico, deberá abrir un orificio desplegando una esquina para que pueda escapar el vapor.

Cuidado y limpieza del horno.

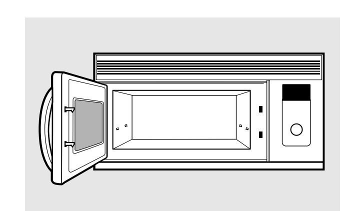


Consejos prácticos

Para mantener el interior fresco pásele un paño con una solución de agua y bicarbonato sódico de cuando en cuando.

Asegúrese de que esté apagado (en off) antes de limpiar cualquier parte de este horno.

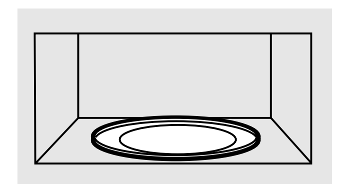
Cómo limpiar el interior



Paredes, suelo, ventana interior y piezas de plástico de la puerta

Algunas salpicaduras pueden limpiarse con un papel toalla, otras pueden necesitar un paño húmedo. Quite las salpicaduras con un paño enjabonado y aclare con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno.

Nunca use un limpiador comercial de horno en ninguna parte del microondas.



Base giratoria extraíble y soporte de base giratoria

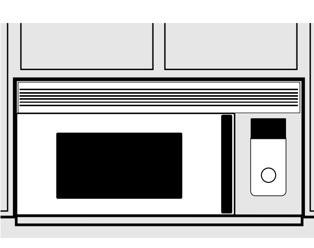
Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpielo con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte pueden romperse si se caen. Recuerde, no ponga en marcha el horno sin que el plato giratorio y el soporte estén encajados en su lugar.

Estante

Límpielo con agua y jabón suave o en el lavavajillas.

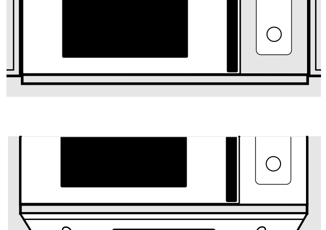
No la limpie si tiene un horno autolimpiable.

Cómo limpiar el exterior





No recomendamos el uso de limpiadores con amoniaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas. Si opta por usar un limpiador casero, primero aplique el limpiador directamente en un paño limpio, luego limpie el área sucia.

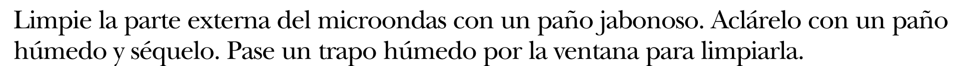




Parte inferior

Limpie la grasa y el polvo de la parte inferior a menudo. Use una solución de agua templada y detergente.

Caja



Limpie la parte externa del microondas con un paño jabonoso. Aclárelo con un paño húmedo y séquelo. Pase un trapo húmedo por la ventana para limpiarla.



Panel de control y puerta

Pásele un paño húmedo. Séquelo completamente. No use pulverizadores de limpieza, mucha cantidad de agua y jabón, abrasivos u objetos afilados en el panel—podrían dañarlo. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

Superficie de la puerta

Es importante mantener el área donde la puerta se sella contra el microondas siempre limpio. Use sólo detergentes suaves, no abrasivos, y aplíquelos con una esponja limpia o un paño suave. Aclárela bien.

Acero inoxidable

No use una esponja metálica, rayará la superficie.

Para limpiar las superficies de acero inoxidable, use un paño caliente, mojado con un detergente suave. Use un paño limpio, caliente y mojado para quitar el jabón. Seque con un paño seco y limpio.

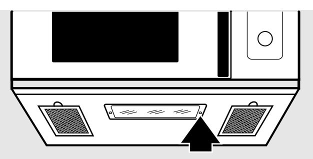
Si quedan manchas, intente usar un limpiador general de cocina.

Para manchas difíciles, use un limpiador normal de acero inoxidable como Bon-Ami® or Cameo®.

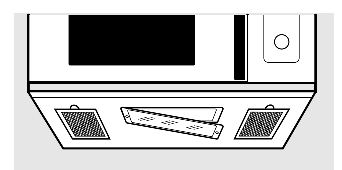
Pásele un limpiador con una esponja mojada. Use un paño limpio, caliente y mojado para quitar el limpiador. Seque con un paño seco y limpio. Frote siempre ligeramente en la dirección del dibujo de la superficie.

Después de limpiar, use un pulidor de acero inoxidable como Stainless Steel Magic®, Revere Copper y Stainless Steel Cleaner®, o Wenol All Purpose Metal Polish®. Siga las indicaciones del producto para la limpieza de superficies de acero inoxidable.

Cambio de bombillas.



Quite el tornillo.



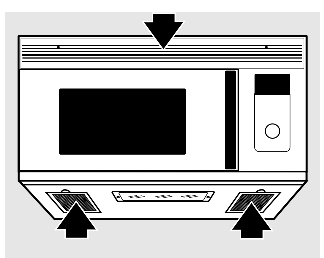
Luz de encimera/luz nocturna

Cámbiela por una bombilla halógena de 20 watt (max). Pida WB36X10176 de su suministrador GE.

1. Para cambiar la luz de encimera/luz nocturna, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe.
2. Quite el tornillo del lateral de la cubierta del compartimiento de la bombilla y baje la cubierta hasta que pare.
3. Asegúrese que la bombilla está fría antes de retirarla. Rompa el sello adhesivo desenroscando con cuidado la bombilla.
4. Enrosque la nueva bombilla, luego levante la cubierta y vuelva a poner el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.

La Función de extractor.

Filtro de carbón vegetal (en algunos modelos)



Filtros de extractor reutilizables (en todos los modelos).

Ventilador extractor

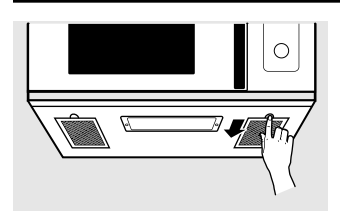
El ventilador extractor tiene dos filtros de metal reutilizables.

Los modelos que hacen recircular el aire de nuevo a la habitación usan un filtro de carbón vegetal

Filtros de extractor reutilizables

Los filtros metálicos atrapan la grasa liberada por la comida en la cocina encimera. También evitan que las llamas de la cocina encimera puedan dañar en interior del horno.

Por esta razón, los filtros deben estar siempre en su lugar cuando se esté usando la campana. Los filtros del extractor deben limpiarse una vez al mes o según sea necesario.



Cómo quitar y limpiar los filtros

Para quitarlos, usando las lengüetas, deslícelos hacia atrás. Estire hacia abajo y afuera.

Para limpiar los filtros del extractor, empápelos y páselos de un lado a otro en agua con detergente. No use amoniaco ni productos que lo contengan ya que oscurecerían el metal. Se pueden cepillar ligeramente para quitar suciedad pegada.

Aclárelos, sacúdalos y déjelos secar antes de volverlos a poner.

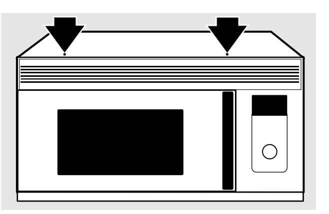
Para volver a colocarlos, deslice los filtros en los marcos por la parte trasera de cada apertura. Presione hacia arriba y hacia la parte frontal para ajustarlos en su lugar.

Filtros de carbón vegetal

El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. Pida el recambio No. WB2X9883 de su suministrador GE.

Si el modelo no realiza la extracción al exterior, el aire recirculará a través de un filtro de carbón vegetal no reutilizable que ayuda a quitar olores y humos.

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente trás 6 o 12 meses, según el uso).



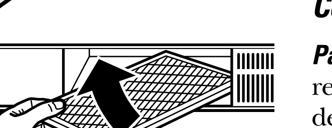
Retire la parrilla superior quitando los dos tornillos que lo sujetan.

Cómo quitar el filtro de carbón vegetal

Para quitar el filtro de carbón vegetal, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe. Retire la parrilla superior quitando los dos tornillos que lo sujetan.

Puede ser que necesite abrir las puertas del armario para quitar los tornillos.

Deslice el filtro hacia la parte frontal del horno y sáquelo.



Cómo instalar el filtro de carbón vegetal

Para instalar un nuevo filtro de carbón vegetal, retire el plástico y cualquier otro envoltorio del nuevo filtro.

Inserte el filtro en la apertura superior del horno como se muestra, maniobrándolo detrás de la rejilla plástica hasta que se ajuste correctamente en su lugar. Descansará en un ángulo detrás de la rejilla plástica en dos lengüetas laterales de soporte y en frente de la lengüeta trasera derecha. Vuelva a colocar la rejilla y los dos tornillos en su lugar. Conecte la corriente de nuevo.

Antes de llamar al servicio de reparaciones…



Resolución de Problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Revise las tablas en las páginas siguientes y tal vez no necesite llamar al servicio de reparación.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El horno no se pone en marcha	**Puede que se haya fundido un fusible de su casa o que haya saltado el diferencial.**	• Cambie el fusible o reconecte el diferencial.
	Apagón de corriente.	• Desenchufe el horno microondas de la corriente y vuélvalo a enchufar.
	El enchufe no está completamente insertado en la toma de corriente de la pared.	• Asegúrese de que el enchufe de 3 clavijas del horno esté completamente insertado en la toma de corriente de la pared.
	La puerta no está cerrada del todo.	• Abra la puerta y ciérrela por completo.
El panel de control está encendido pero el horno no se pone en marcha	**La puerta no está cerrada del todo.**	• Abra la puerta y ciérrela por completo.
	No se presionó el botón *START* tras seleccionar el modo de cocción.	• Presione ***START.***
	Ya se ha realizado otra selección en el horno y no se presionó *CLEAR/OFF* para cancelarla.	• Presione ***CLEAR/OFF.***
	No se introdujo un tiempo de cocción tras apretar *TIME COOK.*	• Asegúrese de introducir un tiempo de cocción tras presionar ***TIME COOK.***
	Se presionó *CLEAR/OFF* sin querer.	• Vuelva a programar la cocción y presione ***START.***
	No se introdujo el peso tras seleccionar *AUTO DEFROST* o *FAST DEFROST.*	• Asegúrese de introducir el peso de la comida tras seleccionar ***AUTO DEFROST*** o ***FAST DEFROST.***
	No se introdujo el tipo de comida tras apretar *AUTO COOK.*	• Asegúrese de entrar un tipo de comida.
CONTROL BLOQUEADO (CONTROL LOCKED) *aparece en la pantalla*	**El control ha sido bloqueado.**	• Presione y mantenga ***CLEAR/OFF*** durante 3 segundos para desbloquear el control.
CUIDADO—HORNO CALIENTE *aparece en pantalla*	**La temperatura dentro del horno es mayor de 200°F.**	• Esto es normal.
	Una de las almohadillas sensoras de cocción estaba apretada cuando la temperatura del horno era mayor de 200°F.	• Estos dispositivos no funcionan cuando el horno está caliente.
El suelo del horno está templado incluso cuando el horno no se ha usado	**La luz de la encimera está situada bajo el suelo del horno. Cuando la luz está puesta, el calor que produce puede calentar el suelo del horno.**	• Esto es normal.
Se escucha un pitido con un tono inusualmente bajo	**Ha intentado cambiar el nivel nivel de potencia cuando no estaba permitido.**	• Muchas de las funciones del horno están preseleccionadas y no pueden cambiarse.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El horno desprende un olor a humo y sale humo gris después de usar la función de horneado	**Se están quemando aceites en la cavidad de acero inoxidable después de usar la función de Horneado las primeras veces.**	• Esto es normal.
La comida se dora mucho más rápido en la parte de arriba que en la parte de abajo	**La parrilla se fijó en la posición alta.**	• Siempre use la parrilla en la posición baja.
La temperatura del horno fluctúa durante la cocción	**El elemento de cocina pasa de encendido a apagado para mantener la temperatura del horno en los niveles deseados.**	• Esto es normal.
El extractor del horno se enciende automáticamente	**El extractor se enciende automáticamente para proteger el microondas si percibe que hay demasiado calor en la estufa debajo de éste.**	• Esto es normal.
	Durante los niveles de Bake (horneado) o Fast Bake (horneado rápido), después de precalentado, el extractor del horno se encenderá para enfriar los componentes del horno.	• Esto es normal.

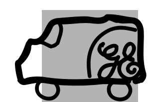
Antes de llamar al servicio de reparaciones…

Cosas normales de su horno microondas

- Sale vapor de agua de alrededor de la puerta.
- Se refleja una luz alrededor de la caja exterior.
- A niveles de potencia que no sea el mayor la luz interior pierde brillo y cambia el sonido del ventilador.
- Ruido sordo de golpes mientras el horno está en funcionamiento.
- Pueden notarse interferencias en la TV/radio cuando el microondas está en marcha. Esto es parecido a las interferencias causadas por otros electrodomésticos pequeños, no es indicativo de ningún problema con el microondas. Enchufe el microondas a otro circuito eléctrico, mueva la TV tan alejada del microondas como sea posible o revise la posición y la señal de la antena de la radio o TV.

Notas.

Garantía de Horno Microondas GE.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care ® autorizados. Pare concertar una cita de reparación, en línea, 24 horas al día, visite www.GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737).

Grape aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Durante el período de:	GE reemplazará:
Un año *Desde la fecha de la compra original*	***Cualquier recambio*** del horno microondas que falle debido a un defecto en sus materiales o en su fabricación. Durante ***todo este año,*** GE proporcionará, ***sin costo adicional,*** , mano de obra y servicio en su hogar para reemplazar las partes defectuosas.
Diez años *Desde el Segundo hasta el décimo año desde la compra original del producto*	***El magnetrón,*** el tubo magnetrón fallase debido a un defecto en sus materiales o en su fabricación. Durante estos ***nueve años adicionales de garantía,*** usted será responsable de cualquier costo de mano de obra o servicio a domicilio.

Lo que GE no cubrirá:

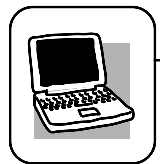
- **Viajes de reparación a su hogar para enseñarle cómo usar el producto.**
- **Instalación o entrega inapropiada, o mantenimiento impropio.**
- **Fallos del producto si hay abuso, mal uso, o uso para otros propósitos que los propuestos, o si se usa con fines comerciales.**
- **Reemplazo de bombillas de la luz de la estufa.**
- **Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de los diferenciales.**
- **Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones, o actos de Dios.**
- **Daño incidental o consecuencial a su propiedad causado por posibles defectos con el aparato.**
- **Causar daños después de la entrega.**

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario que lo suceda para el caso de productos comprados para uso doméstico en los Estados Unidos. En Alaska, usted tendrá que pagar el flete del producto o los costos de viaje del técnico de servicio hasta su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, y puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Para conocer los derechos legales de su estado, consulte con su oficina local de asuntos del consumidor o al procurador general de su estado.

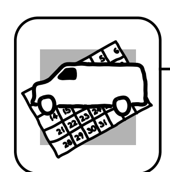
Garantizador: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Ayuda al Cliente.



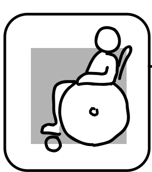
Página Web de GE Appliances **www.GEAppliances.com**

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación. También puede "Ask Our Team of Experts ™ " (Preguntar a nuestro equipo de expertos) sobre cualquier cuestión y mucho más…



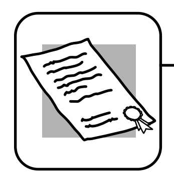
Solicite una reparación **www.GEAppliances.com**

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



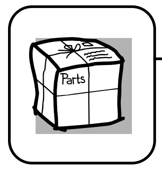
Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) **www.GEAppliances.com**

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas **www.GEAppliances.com**

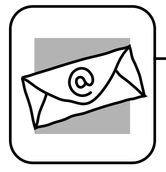
Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios **www.GEAppliances.com**

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

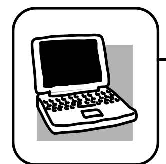
Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros **www.GEAppliances.com**

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager,
Customer Relations
GE Appliances,
Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico **www.GEAppliances.com**

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje o recorte y use el formulario de este Manual del Propietario.

Impreso en Corea